

zum anstoßen

Winzersekt trocken	0,15 l	5,10
mit Cassis		
mit Calvados		5,30
Secco trocken	0,15 l	4,70
Frucht Secco Van Nahmen	0,15 l	5,50
(alkoholfrei & saisonbedingt)		
Aperol Spritz alkoholfrei		8,50
Aperol Spritz		8,50
Wermut Yzaguirre mit Orange rot		7,50
Wermut Yzaguirre weiß mit Zitrone		7,50
Martini Dry	5 cl	5,90
Martini Bianco	5 cl	5,90
Martini Rosso	5 cl	5,90

vorspeise

Rinderkraftbrühe		
mit Kalbsfleisch-Maultaschen und Gemüse		6,90
Kürbiscremesuppe		
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen		6,90
Herbstliche Salate		
mit Semmel-Knödel Croutons, Speck und Kresse Potpourri		11,50
Gartensalate		
mit Birne und kleine Sauerteig-Brie Brötchen		11,50

hauptgang

Entrecote vom Grill mit Café de Paris Butter, Pommes Frites und Beilagen Salat	32,50
Schweinerollbraten mit Thymian und Zitrone auf Kürbis-Gnocchi und Kürbis	21,50
Geschmorte Lammstelze auf Bohnen-Pisarei und Rosmarin-Aioli	25,50
Rehragout aus heimischer Jagd mit Champignons, Brokkoli und Laugen-Semmel Scheiben	26,50
Vogelsberger Poularden Brust Supreme gefüllt mit Morchel Farce, Polenta und Schwarzwurzel	22,50
Hausgemachte Wildbratwürste auf Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln	19,50
<i>„mamsell's-Beef-Burger“</i> mit Cheddar, BBQ Sauce, Bacon, Pommes Frites & ein paar grüne Blätter für's Gewissen	20,50
Doraden Filet auf der Haut gebraten auf Safran-Pasta mit karamellisierten Tomaten und kleinem Gemüse	26,50
Spinatknödel mit Nussbutter, gehobeltem Parmesan und Rucola	18,50

dessert

„Affogato al Caffè“ Vanille Eis mit Sahne und Espresso	6,50
Kleiner Steirischer Vanille Eis auf Kürbiskernlikör mit Kürbiskrokant und Schlag	6,50
Warmer Apfel-Crumble mit Haselnüssen Waldhonig-Parfait und Sahne	9,50
<i>Nach Omas Rezept</i> Waldhaus Becher mit Waldbeeren, Vanille-Eis und Schlag und einem Schuss Kirschwasser	8,50
Sorbet-Teller Limette-Basilikum, Mango und Cassis-Sorbet	9,50