

# DAS GUTE ESSEN

Wir kommen aus einem **Demeter-Betrieb**. Das heißt, dass uns Kreislaufwirtschaft wichtig ist, »Bio« ist für uns quasi das Minimum. Darum haben wir unter unseren Partnern fast nur Bio-Betriebe. Die meisten sind auch um die Ecke. Wir kennen ihre Arbeitsweise und schicken ihre Produkte stolz aus unserer Küche auf deinen Tisch.

## KALTSTARTER

### **BEEF BUDDY**

Tatar und Roastbeef vom Weiderind, Bauernbutter  
Schnittlauch, Senfkaviar, eingelegter Zwiebel, Gewürz-Ei, Kartoffelbrot

100g 21,-


175g 29,-

## **SAIBLING UND RÜBE**

Gebeizter Seesaibling, Rohnen im Salzteig, Rote-Rüben-Mayo  
Rohnen-Dressing, Vinschgerl

18,-

## **KRAUTMANTEL**

Krautroulade mit Perlengraupen, cremiger Ziegenfrischkäse  
Sauce Cumberland  
(auf Wunsch )

16,-

## **MIR IS BLUNZ'N**

Blutwurst, knuspriges Kartoffelnest, Sauerkraut, Kren-Miso-Schaum

18,-

# SUPER SUPPE

## RINDER GLÜCK

Rinderkraft mit Kaspressknödel, Gemüse-Julienne, Schnittlauch  
8,-

## WINZER GLÜCK

Schilchercremesuppe, Apfel-Grammel-Strudel, Schilchergelee  
(auf Wunsch ☺)  
9,-

Gedeck: Pro Hauptspeise ist ein Gedeck inkludiert. Extra Gedeck 5,-.

---

Solltest du Allergien haben oder spezielle Bedürfnisse, frag' einfach unser Personal.

# DIE HAUPTSACHEN

## **SCHWARZE KUH**

Weiderind Ribeye-Steak, knusprige Erdäpfel, gegrilltes Gemüse  
Schwarze-Kuh-Jus  
34,-

## **DER ROSTBRATEN**

Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Weiderind, Speckbohnen  
Braterdäpfel  
32,-

## **ICH HÖR AUF MEINEN BAUCH**

Schweinsbrüstl, Krautsalat, Kren-Miso-Schaum  
Kernöl, Briocheknödel  
27,-

## **FISCH FRISCH FRUCHTIG**

Saibling aus dem Gebirgsbach, Birnenrisotto, Apfelsauce  
Pikanter Senfkohl  
29,-

## **WINTERFREUDEN**

Rote-Rüben-Ravioli, Püree vom Sellerie, Krenschaum  
24,-

## **KNÖDELDUETT**

Zweierlei Knödel, cremiger Wirsing, rote Zwiebelmarmelade  
26,-

---

## **WINTERSALAT**

Rote Rüben, Birnen, fruchtiges Rohnen-Dressing  
Knackiger Salat, Nüsse  
9,-

# WINZERTISCH

Schön ungeschönt begeben Sie sich auf eine Reise durchs Winzerleben  
Bekannt und bewehrt erleben Sie ein wahres Spektakel in fünf Gängen

Ab 2 Personen und nur auf Vorbestellung für 68,- pro Person

## AMUSE

### VORSPEISEN- VARIATION

Zum gemeinsam Teilen

## MINISUPPE

### HAUPTSPEISE

Wähle die Deine

## SÜSS

## DER KÜCHENCHEF LÄSST GRÜßEN

**RÄUCHERFISCH** Fischspeck, Räuchercreme

**KRAUTMANTEL** Krautroulade mit  
Perlengraupen, Ziegenfrischkäse, Cumberland

**HUMMUS** Käferbohnen-Hummus

**BEEF TATAR** frisch gehackt, Schnittlauch,  
Senfkaviar, eingelegter Zwiebel, Kresse

**BLICK IN DIE SELCH** Lendbratli, Speck  
Rohwürstel, Kernölmayo

## SCHILCHERCREMESUPPE

Apfel-Grammel-Strudel

### RIBEYE- STEAK

Braterdäpfel  
Grillgemüse  
Jus

### BACH- SAIBLING

Birnenrisotto  
Apfelicider  
Senfkohl

### ROHNEN- RAVIOLI

Rote Rüben  
Selleriepüree  
Krenschaum

## SCHOKOKUCHEN

Bergamotte-Creme  
Honigwaben Hippe, Milchschaum, Zitrusgel  
Milchcrumble

# SÜSS

»Für Süßes, so sagt man, gibt es einen eigenen Magen.«

## **ST. STEFANER TARTE TATIN**

Ofenfrische Tarte, Butter, Äpfel, Karamell, Kugel Vanilleeis  
Vanillesauce  
13,-

## **HÖ-TORTE**

Brownieboden, dunkles Schokomousse, Birnen-Maracujacreme  
8,-

## **CRÈME DE LA CRÈME**

Cremeschnitte  
6,-

## **FLOTTE BIENE**

Honig Parfait, Bergamotte-Creme, Honigwaben Hippe, Milchschaum,  
Zitrusgel, Milchcrumble  
15,-