

# 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  
hausgemachtes Brot

100 g            23,-

175 g            29,-

## **GRÜNE FORELLE**

Gin-Ceviche von der Forelle, gepickelter Spargel, grüner Frühlingsud

Wacholder-Hollandaise-Schaum

Frühlingskräuter, Vinschgerl

19,-

## **ERNTENZEIT**

Gedämpfter Kohlrabi, cremiger Bärlauch-Erdäpfelkäs

Rote-Bete-Sud, Yuzu Sesam, Vinschgerl

(auf Wunsch )

17,-

# SUPER SUPPE

## RINDER GLÜCK

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

## SPARGELTRAUM

Spargelschaumsuppe, eingelegter Spargel, Polentakrustl, Kerbel  
(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, Tricolore vom Gemüse, rösche Erdäpfel  
Schwarze-Kuh-Jus  
38,-

## **KALBSDUETT**

Geschmorte Kalbsschulter und rosa Karree-Steak  
Pastinaken-Creme, Spargel, Brokkoli  
36,-

## **AUF DIE HENNE GEKOMMEN**

Knusprige Supreme vom Hendl, cremige Trüffelpolenta  
geschmorte Urkarotte  
28,-

## **F(R)ISCHER FRÜHLING**

Filet von der Lachsforelle, Bärlauch-Einkorn-Risotto  
grüner Spargel, Kamillenschaum

30,-

## **MITTELMEERISCH**

Dreierlei von den Arancini, fruchtige Tomatensauce  
Baby-Mangold

28,-

## **BÄRENSTARK**

Hausgemachte Bärlauch-Nudeln, Spargel und Rhabarber

26,-

---

## **A SO A VOGERL**

Vogersalat, Erdäpfel, Speck, Kernöl-Dressing  
knuspriges Wachtelei

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

**VITELLO FORELLO** Kalb und Forelle

**ERNTENZEIT** marinierter Kohlrabi, Erdäpfelkäs  
Schafskäse, Rapsöl-Dressing

**HUMMUS** Käferbohnen-Hummus

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

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

**BROT** Hausgemachtes Rosmarin-Thymian-  
Baguette

## SPARGELSCHAUMSUPPE

Polentakrustl

### RIBEYE- STEAK

Braterdäpfel  
Grillgemüse  
Jus

### LACHS- FORELLE

Bärlauchrisotto  
Spargel  
Kamillenschaum

### BÄRLAUCH- NUDELN

Hausgemacht  
Spargel  
Rhabarber

**SCHOKOBROWNIE** eingelegter süßer  
Rhabarber, weißes Schoko-Mousse karamellierte  
Schokolade, Erdbeergel

# 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,-

## **SCHNEEWEISSCHEN UND ROSENROT**

Weißer Schokoladen-Tarte, eingelegter süßer Rhabarber, weißes  
Schokoladen-Mousse, karamellisierte Schokolade, Erdbeergel  
15,-