Vorspeisen

Schonend gereifter Wildschweinschinken
aus dem Bliesgau |eingelegtem Muskatkürbis
Kürbiskern Crème frâiche | knusprigem Kartoffelstroh Schnittlauchöl
24.00

Kalbsbries „Rumohr“
Eine Hommage an Eckart Witzigmann
Kalbsbries und Gänseleber gebraten | Trüffelblätterteig
Kalbs-Thymiansud | frischer schwarzer Perigord Herbstrüffel
27.50

Confierte Tranche vom Seesaiblings-Filet
Kräutersud | Crème fraîche| eingelegte Cranberries
Chili Chipd
21.00

Tiroler Schlutzkrapfen
Topfen-Kräuter Füllung | Braune Butter | Sauerkraut Espuma
Schalotten Crumble | Schnittlauch
Klein 18.00 | Groß 26.50

Suppe

Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis und Orange
knusprige Edelfisch-Brandade | knuspriger Guanciale | Orangenfilets
17.50

Hauptspeisen

Klassisches Wiener Schnitzel vom Milchkalb
Bratkartoffeln **oder** Petersilienkaroffeln | Preiselbeeren
Zitrone | Anchovis aus Kantabrien|Kapernäpfel
32.50

Knusprige, rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
Apfel-Kartoffelstampf | Apfel Espuma | Liebstöckel-Pesto
gegrillte Zwiebel | Portweinjus | Apfelchip
36.50

Rinderfilet vom österreichischen Fleckvieh
Kartoffelgratin | gerösteter Hokaidokürbis | Trüffeljus
46.00

Gegrilltes Atlantik Steinbutt-Filet
Spinat-Mousseline | sautierte Buchenpilze
„Ruthenus“-Sterlet-Kaviar-Beurre-Blanc | Spinatchips
48.50

Auf der Haut knusprig gebratenes Wolfsbarschfilet in Meersalzbutter
hausgemachte Tagliatelle | Herbstgemüse | Riesling-Schaum
38.50

Risotto alla Zucca – Hokkaido-Kürbis
Amaretti | sautierte Waldpilze | geräucherte Mandeln
28.50

Menü

Gruß aus der Küche

***

Schonend gereifter Wildschweinschinken
aus dem Bliesgau |eingelegtem Muskatkürbis
Kürbiskern Crème frâiche | knusprigem Kartoffelstroh
Schnittlauchöl

***

Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis und Orange
knusprige Edelfisch- Brandade | knuspriger Guanciale | Orangenfilets

***

Auf der Haut knusprig gebratenes Wolfsbarschfilet in Meersalzbutter
hausgemachte Tagliatelle | Herbstgemüse | Riesling-Schaum

***

Steirer Eis
Hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis | Karamellisierte Kürbiskerne
Veredelt mit einem feinen Schuss unseres prämierten, dunkelgrünen und dickflüssigen Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. , **nach Gusto.**

oder

Kleine Käseauswahl
hausgemachtes Chutney | Original saftiges Nürnberger Früchtebrot
Grappa-Trauben

79.00

ohne Zwischengang 69.00

Unsere harmonisch abgestimmte Weinbegleitung 39.00

Das Menü servieren wir ausschließlich ohne Änderungen!

darf 's zum Abschluss etwas Süßes

sein

Ein edles Zusammenspiel aus cremigem Maronenparfait
knusprigem Baiser-Bruch und sanft pochierten Zimt-Pflaumen
17.00

Tiroler Kaiserschmarrn
Rum Rosinen | Apfelkompott | hausgemachtes Vanille Eis
17.00

frisch abgedrehtes Sorbet des Tages
mit Wodka oder Cremant d'alsace brut am Tisch aufgegossen
14.00

Affogato
hausgemachtes Vanille Bourbon Eis | Espresso | Amaretto
12.00

"unser Konsul Speziale"
Drei süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
mit Espresso oder Kaffee
17.00

Steirer Eis
Hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis | Karamellisierte Kürbiskerne
Veredelt mit einem feinen Schuss unseres prämierten, dunkelgrünen und dickflüssigen Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. , **nach Gusto.**
11.00

Kleine Käseauswahl
hausgemachtes Chutney | Original saftiges Nürnberger Früchtebrot
Grappa-Trauben
17.00

Gemäß EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 13. Dezember 2014,
weisen wir darauf hin, dass in unseren Gerichten auch Produkte verarbeitet sein können, die Ei, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fisch, Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte, Weichtiere, Schwefeldioxid und Lupinien enthalten.