

Aperitivempfehlung

Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	0,33 l. 5,00 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Apero aus roten, Südtiroler Äpfeln	7,00 €
„Pink Cat“ Lustau Rosè Vermut, Erdbeersirup, Limettensaft, Schweppes Wilberry	8,00 €
Nonino-L`Aperitivo mit Tonic Water, Orange und viel Eis	8,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) <i>Weingut Vollmayer</i>	7,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach	7,00 €

Weinempfehlung

Pinot Grigio Mezzacorona DOC

Castel Firmian Trentino

Der Pinot Grigio aus dem Etschtal am Fuße der Dolomiten besitzt ein wunderbares fruchtiges Bouquet, und eine feine Säure. Am Gaumen ist der strohgelbe Weißwein aus Südtirol elegant und ausgewogen mit schöner Aromen Intensität.

0,2 l. 9,50 €
 Flasche 0,75 l. 34,00 €

Coribante Salento IGT *****

Castello Monaci Apulien, Italien leicht gekühlt

Ein tolles Cuvèe aus Syrah und Malvasia Nero.
Am Gaumen fleischig, vollmundig, sehr samtig und weich, frisch, trocken mit langem Nachhall.

0,2 l. 9,50 €
 Flasche 0,75 l. 34,00 €

Unsere Vorspeisen

Tagessüpple	7,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	7,00 €
Carpaccio vom Büffel-Bresaola mit Büffelmozzarella an marinierten Kirschtomaten in altem Balsamico und Olivenöl Rucola und Basilikumpesto	16,00 €
Kurz gebratenes Filet vom Gelbflossen-Thunfisch mit gegrillter Riesengarnele, kleiner Frühlingsrolle und Erdnuss-Kokossöße	16,00 €
Beef-Tatar vom heimischen Jungrind mit gebratener Riesengarnele, Senfeis und kleinen Blattsalaten in Kräutervinaigrette	16,00 €

Unser Menü

Kurz gebratenes Filet vom Gelbflossen-Thunfisch
mit gegrillter Riesengarnele, kleiner Frühlingsrolle
und Erdnuss-KokossöÙle

Vorspeise alleine 16,00 €

Lammrückenfilet
mit frischen, gebratenen Pfifferlingen
kräftiger Thymianreduktion, Gemüse vom Markt
und gebackenen Kartoffel-Trüffelbällchen

Hauptgang alleine 37,00 €

Schokolade, Vanille und Kaffee
in verschiedenen Texturen

Dessert alleine 12,00 €

59,00 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel	27,00 €
Klassisch vom Kalbsrücken mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken, dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller	
Zweierlei vom heimischen-Strohschwein	28,00 €
Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	
Zwiebelrostbraten vom Weiderind	32,00 €
Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln, Gemüse vom Markt und Pommes-Frites	
Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“	39,00 €
unter der Steinpilzkruste, mit gegrillten Riesengarnelen an getrüffelter Portweinreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierte Rahmkartoffeln	

Filet vom Wasserbüffel	39,00 €
unter der Kräuterkruste, mit frischen, gebratenen Pfifferlingen getrübelter Burgunderreduktion, Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln	
Black Label Island Lachsfilet	30,00 €
in Chimichurri gebraten, Zitronen Beurre blanc Gemüse vom Markt und Kartoffel-Pfifferlingsgratin	
Vegetarisch	23,00 €
Gebratene Gemüse-Pflanzerl auf frischen Pfifferlingen a la Creme, mit gebackenen Zwiebeln Gemüse vom Markt und Grünkohl-Hanfballchen	
Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing	27,00 €
mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet und Riesengarnelen mit verschiedenen Dipp	

Dessert

Abgeflammter Hegauer Cheesecake 10,00 €
 auf marinierten Beeren mit Himbeersorbet

Schokolade im Glas 10,00 €
 Verschiedene Schokoladenmousse mit Aprikosensorbet

Schokolade, Vanille und Kaffee 12,00 €
 in verschiedenen Texturen

Klein und Fein 6,00 €
 Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant
 und Baileysschaum

Affogato 6,00 €
 Bourbon Vanille Eiscreme mit heißem Espresso übergossen

Holzhacker 8,00 €
 Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen
 ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

Coupe feuriges Herz 8,00 €
 Zartschmelzendes Bourbon Vanille Eiskrem
 mit heißen Himbeeren und Sahne

Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel 8,00 €

Bourbon Vanille Eiskrem*, Eis-Schoko von der Valrhonasschokolade,
 Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet

	pro Kugel	3,00 €
Hausgemachtes Sorbet	pro Kugel	3,50 €
	mit Sahne	1,50 €

* = mit Farbstoff