

Aperitif

Cremant de Loire "Diamant" Brut 0.1l	7,50
Granatapfel Spritz 0.2l	6,90
Enricos Engelsbitter 0.2l	5,80

RUSTIKAL & HERZHAFT

aufgeschlagenen Butter Eingelegtes Wildschweinsalami Lomo Serano Hartkäse Ziegenkäse Focaccia	15.00
--	-------

UNSER BROT

HAUSGEMACHTES FOCACCIA [V]	4.00
----------------------------	------

STARTER

SCHWARZWURZEL marinierter Spinat Schwarzer Knoblauch Bio Zitrone [v]	13.00
mit Jakobsmuscheln	24.00

ZIEGENKÄSE PRALINEN

eingewecktes Blaukraut Räucherapfel geröstetes Brot	13.50
--	-------

SUPPE

WALDPILZESSENZ Spinatflan hausgemachtes Focaccia [v] möglich	8.50
---	------

DER GANG DAZWISCHEN

OFFENE LASAGNE Erlesene Waldpilze Oregano	16.00
als Hauptgang	22.00

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE AUSGELÖSTE SCHWEINSHAXE

Kartoffelpüree |
Weißkrautsalat 24.00

BARBARIE ENTENBRUST SOUS VIDE

Lauch | Estragon | Belugalinsen 27.50

GEDÄMPFTER SAIBLING

AUS DER FISCHZUCHT ENDHART

Navetten | Eigelb | Dill |
sanfter Wintertrüffel 27.00

FALAFEL

Lauch | Estragon | Belugalinsen [v] 16.50

SÜSSES ENDE

SANDDORN

Schmalzgebäck | Vanille 8.50

MANDEL

Quitte | Rosmarin 9.00

SORBET

hausgemachtes Trio [v] 7.50

*Empfehlung aus
unserem Gewölbeheller*

Tement Sauvignon Blanc

Kalk & Kreide 2024

Südsteiermark, Österreich 0,75l 47.00

Meyer-Näkel Spätburgunder

Dernauer Blauschiefer 2022

Ahr, Deutschland 0,75l 57.00