

Aperitif

Cremant de Loire "Diamant" Brut 0.1l 7,50

"Indian Summer" Spritz 0,2l 6,90

Enricos alkoholfreier Kräutertrunk 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

GEHACKTES
LACHSFORELLENTATAR 16.50
Beete | Apfel | Schmand

KÜRBISVARIATION
Granatapfel | Kapern [v] 13.50

SUPPE

SELLERIESCHAUMSUPPE
Schnittlauch |
hausgemachtes Focaccia[v]
8.50

DER GANG DAZWISCHEN

OFFENE LASAGNE
Erlesene Waldpilze | Oregano
16.00

als Hauptgang
22.00

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTE SCHWEINSHAXE DEKONSTRUIERT

Kartoffelpüree |
Weißkrautsalat 24.00

ROASTBEEF

Zwiebeln² | Gratin | Jus 29.00

SEETEUFEL

Miso | Petersilie | Grapefruit 26.00

oder vegan

STECKRÜBE

Miso | Petersilie | Grapefruit [v] 16.50

SÜSSES ENDE

TOPFEN

Zwetschge | Karamell |
Dulce de Leche 8.50

DUNKLE SCHOKOLADE

Mandarine | Schwarzbrot [v] 9.00

*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