

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

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

GEDÄMPFTE LACHSFORELLE AUS DER FISCHZUCHT ENDHART

Navetten | Eigelb | Dill |
sanfter Wintertrüffel 26.00

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 Gewölbe Keller*

Tement Sauvignon Blanc
Kalk & Kreide 2024
Südsteiermark, Österreich 0,75l 47.00

Meyer-Näkel Spätburgunder
Dernauer Blauschiefer 2022
Ahr, Deutschland 0,75l 57.00