

Beginnen wir

Beef Tartar vom Jungstier

mit Kartoffel-Kas, Ruccola & Wachtelei 15.-

Garnele & Jakobsmuschel

auf Mango-Limettenschaum & Gemüse 14.-

Carpaccio vom gesottenen Tafelspitz

mit Kernölvinaigrette & Marktsalat 9.-

Salate

Gourmet-Salat „Heuberg“

frische Salate mit Scampi und Rinderfiletscheiben aus der Kräuterpfanne 16.-

kleiner Marktsalat 4.-

Suppen

Tafelspitzbouillon

mit Kaspressknödel oder Frittaten 5.-

Leichte Fischsuppe Aioli

von Edelfischen mit Datteltomaten & Dill 6.-

pro Person berechnen wir 2.50 Gedeck – mit einer kleinen Aufmerksamkeit aus der Küche

unsere Klassiker....

Tafelspitz und Maisl

mit Cremespinat, Röstkartoffeln, Semmelkren & Schnittlauchsoße 18.-

Wiener Kalbschnitzel

mit Petersil-Kartoffel & Preiselbeeren 17.-

wahlweise auch als Schweinsschnitzel 12.-

Rinderfilet

mit Lardo auf Balsamicolinsen & gekräuterten Kartoffeln 27.-

Zart geschmorte Rindsbackerl

*in Rotweinjus, Kartoffel -Sellerie Püreè mit frischem Kerbel
und Apfel -Vanille Ragout* 19.-

Hendlhaxerl

in zweierlei Panier mit getrüffeltem Bratkartoffelsalat & Salatbouquet 13.-

Hausgemachte Bandnudeln

mit Ruccolapesto & Peperonata 11.-

Seeteufel

auf sautiertem Safrangemüse & Polenta 21.-

Bachsaiblingsfilet

auf der Haut gebraten mit Flusskrebs Risotto 19.-

zum Abschluß....

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 12.-

Palatschinken mit Marillenmarmelade 5.-

Valrhona Trio 13.-

Eis & Sorbet Auswahl 7.-

Topfenknöderl auf Apfel-Kiwi Mousse 9.-

** * * * **

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit !

*Herzlichst
Familie Grössinger und Team*

Alle Preise verstehen sich in Euro, incl. gesetzl. Mehrwertsteuer