



## Herzlich Willkommen

Welschriesling Sekt	0,10l	5.50
Beeren-Waldmeister-Bellini	0,20l	8
Wermuth & Tonic GaumenGut Wermuth / Tonic / Gurke	0,25l	8
Negroni Gin / Campari / Wermuth	0,20l	9
Gin-Tonic-Rosé	0,25l	9

---

### Gedeck

Hausbrot mit Almbutter und Gänseverhacktem  
3.50

---

### Allergeninformation

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch,  
E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch / Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,  
M: Senf, N: Sesam, P: Lupinen, O: Sulfite, R: Weichtiere

---

## Desserts

Lavendel-Creme Brûlée  
mit Waldbeerensorbet  
ACGO  
9

Warme Nougatknödel  
mit schwarzen Ribiseln und Mohnbrösel  
ACOG  
9

Williamsbirnen-Tarte  
mit Meringue und Vanilleeis  
GO  
9

# Aus der Küche

## Vorweg

**Beefsteak Tatar**  
mit knusprigem Stunden-Ei  
und Kapernmayonnaise

ACDFGLMO

16

**Rosa Kalbinnen-Tafelspitz**  
mit Jakobsmuschel Mayonnaise,  
Oliven und Manchego

ACFGMOR

14

**Huchen**

mit Sherrysulz, Krenmousse &  
zweierlei Rettich

ACGPD

16

**Haussalat**

mit cremigem Apfeldressing und  
Schnittlauch

GLO

8

\* \* \*

**Kräftige Rindsuppe**

mit Grießnockerl und Wurzelgemüse

ACGLOF

7

**Hokkaido-Kürbiscremesuppe**

mit Kürbiskernen

GLO

5

## Ausgesuchtes

**Gruyzerzer Nockerl**

Wachsdotter, Röstzwiebeln &  
Haussalat

GLO

15

**Bio-Saiblingsfilet vom Thorhof**  
mit Butternusskürbis, Queller und  
Muscheln

DFGLORP

23

**Rosagebratenes  
vom Höfleiner Reh**

mit Pastinaken Schnitte,  
Kohlsprossen und Preiselbeeren

ACGLO

29

**Hirschkalbsragout**

mit Steinpilzen & knusprigen  
Kroketten

AGLO

19

**Wiener Schnitzel**

**vom Tullnerfelder Schweinsschluß**  
mit Petersilienerdäpfeln

ACG

14

## Gänsemarsch

**Gänseleber**

mit roten Renetten, ungarischen  
Chilischnee und Sauerteigbrüchoe

ACGO

15

**Gansleinmachsuppe**

Bröselknödel & Gansklein

ACGO

7

**Martini Gansl**

mit Erdäpfel-Maroniroulade,  
Bratapfel, Zweigeltrotkraut

ACGLÖP

24

## Simmentaler Kalbin

*Bestes Fleisch von heimischen Rindern ist bereit für den großen Auftritt, ausgewählte Teile von der Simmentaler Kalbin, weiblichen Rindern von ca. 24 Monaten, werden für Sie zubereitet*

**Zwiebel-Rostbraten**

mit Schnittlauch-Erdäpfelpüree

ACGLMO

19

**Filetsteak**

Sauce Bearnaise, kleinem Marktgemüse und Hauspommes

CGLMO

35