

# Vorspeisen

*Gemischte Vorspeisenvariation, in Platten eingestellt,  
saisonal nach Ihren Wünschen* € 9,90

*Winterliche Blattsalate in Himbeerdressing mit  
marinierten gebratenen Austernpilzen und Pinienkernen* € 7,90

*„Vitello Tonnato“ Scheiben von gekochtem Kalbstafelspitz  
in würziger Thunfischsauce, Tomatenwürfeln,  
Rucola und Oliven, dazu Ciabatta* € 8,40

*Knödelcarpaccio mit cremigem braunem Balsamico-Essig  
und gebratenen Speckpilzen* € 7,90

*Auf Buchenholz geräucherter Lachs mit Berner Röstinchen,  
Lachskaviar, Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich* € 8,40

*Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel, an Feldsalat in  
Balsamicodressing und Ciabatta* € 8,40

*Carpaccio vom Rinderfilet im Pfeffer-Kräutermantel,  
mit gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kernöl,  
gehobeltem Parmesan und feinen Champignonscheiben* € 9,40

# Vegetarische Gerichte

*Gefüllte Gemüsetascherl in Rucola-Sahnesauce, mit frisch  
gehobeltem Parmesan und Blattsalat* € 8,90

*Hausgemachte Spinatknödel in der Butterschmelze,  
mit frisch gehobeltem Parmesan und großem Salatteller* € 8,90

*„Gemüsecurry“ frisches Marktgemüse in roter  
Curry-Kokossauce (leicht scharf) mit frittierten Glasnudeln  
und Basmatireis* € 8,90