

GENUSSLUNCH MENÜ

8. September - 10. September 2026

Sushi Roll – Lachs – Avocado € 12

Oder

Salatherzen mit Misovinaigrette
& Saibling € 9



Saiblingsfilet mit Allerlei Sellerie,
Steinpilzgnocchi und Kräuterschaum € 22

Oder

Rosa heimisches Hirschkalb mit
Schupfnudeln, gebratenem Spitzkraut &
Waldpilzen € 22



Kaiserschmarrn mit Marille & Vanille € 9

2- Gang Menü € 25,00

3- Gang Menü € 30,00

Gedeck gerne auf Wunsch p.P € 3,50

MITTAGSKARTE

TAFELSPITZCONSOMME

wurzelgemüse | kaspressknödel od.
griesknödel € 8

OX

beef tatare mit eierschwammerl,
eidottercreme, senfkaviar & brioche € 22

KAROTTE

in salzteig gegarte karotte mit
karottencreme, quinoa, safran &
wildkräutersalat € 28

HEIMISCHER SAIBLING IM GANZEN ODER FILETIERT

mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter
& blattsalat € 34

WIENER SCHNITZEL

kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 35

HAUSGEMACHTE SORBETS

Verschiedene Sorten pro Kugel € 4