

Aperitif Empfehlung

PriSecco „weißduftig“ alkoholfrei	<i>Manufaktur Jörg Geiger</i>	0,1l	4,60 € ⁽³⁾
Hugo alkoholfrei	<i>mit Limette und frischer Minze</i>	0,25l	6,00 € ⁽¹¹⁾
Riesling Sekt brut	<i>Flaschengärung, Weingut Faschian</i>	0,1l	4,70 €
Chardonnay brut	<i>Winzersekt aus dem Piemont</i>	0,1l	4,20 €
Gin Tonic	<i>mit Gurke oder Limette</i>	0,3l	8,90 €
Hugo	<i>mit Limette und frischer Minze</i>	0,25l	6,50 € ⁽¹¹⁾
Aperol Spritz	<i>mit frischer Orange</i>	0,25l	6,50 € ^(1,10)
Tocco Rosso	<i>mit Limette und frischer Minze</i>	0,25l	6,50 € ^(1,11)
Ruinart Rosé Champagne brut	<i>Maison Ruinart, Reims Frankreich</i>	0,75l	110 €

Weitere Aperitifs finden Sie auf der letzten Seite.

Vorspeisen und Suppen

Bunt gemischter Beilagensalat vom Wochenmarkt
4,90 €

Muskatkürbissuppe mit Madras-Curry, Kokosespuma
und frischem Koriander
7,50 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle, Flädle, Grießklößchen,
Tafelspitzwürfel und frischem Schnittlauch
7,90 €

Karamellierte Scheibe vom Berg-Ziegenkäse auf Rote Bete-Carpaccio
an geschmortem Hokkaidokürbis, mariniertem Feldsalat und gerösteten Walnüssen
14,90 €

Roh mariniertes Yellow-Fin Thuna mit Limette, frischem Koriander und rotem Pfeffer
auf Avocado-Creme an Mangorelish, Passionsfrucht und mariniertem Zupfsalat
15,90 €

Im Reiberauch geräucherte Entenbrust auf mariniertem Feldsalat
und frischen Feigen an Aprikosen-Chutney
14,90 €

Hauptgänge - Unsere Empfehlung

Gesottener Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse, gestoßenem schwarzen Pfeffer, an eingelegten Preiselbeeren, Apfelkren, frischem Blattspinat und knusprigen Bratkartoffeln
22,50 €

Auf der Haut gebratene Eismeerlachsforelle auf Süßkartoffelpüree an jungem Gemüse mit kleinen Kartoffeln und Rosmaringlace
23,50 €

Thai Hühnchen in Ingwer-Chili-Kokos-Currysoße mit Koriander, Limonen Blättern und Zitronengras, Pak Choi, Brokkoli, Zuckerschoten, Shiitake, roten Paprika und Basmatiduftreis
18,90 € vegetarisch 14,90 €

Hausgewickelte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Essiggurken, Dijonsenf und Zwiebelwürfeln mit kräftiger Rotweinsauce an Karotten-Erbsengemüse und Tagliatelle
22,90 €

Gebratene Riesengarnelen auf Tagliatelle wie aus dem Parmesanlaib mit Parmesan und Trüffelöl an Blattspinat und Safransud
30,50 €

Hauptgänge – Unsere Klassiker

Saftige panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Bio-Zitrone und großem gemischtem Salat vom Wochenmarkt
18,90 €

Cordon bleu vom heimischen Kalbsrücken, gefüllt mit Wacholderlandschinken und würzigem Appenzeller mit Preiselbeeren, Pommes und bunt gemischtem Beilagensalat
25,90 €

Rostbraten von der deutschen Färsche mit kräftiger Kalbssauce, geschmälzter Maultasche, hausgemachten Spätzle und bunt gemischtem Beilagensalat
25,90 €

Desserts

Hausgemachtes Fruchtsorbet mit frischer Minze
4,00 €

„Ochsen Variation“

Lauwarmer Schokoladenkuchen – Eingelegte Sommerbeeren mit Joghurt-Espuma –
Hausgemachtes Kokos-Eis mit Passionsfruchtsoße
10,50 €

Hausgemachte Crème brûlée von der Tonkabohne
6,90 €

„Steirische Versuchung“

Eis von der Bourbon Vanille an Kürbiskernkrokant
und steirischem Kürbiskernöl
7,50 €

„Im Glas serviert“

Vanilleeis mit Espresso und Eierlikörsahne
5,50 €

Gemischtes Eis aus dem Hause Mövenpick
Strawberry Cream / Chocolate Chips / Crème Vanilla

ohne Sahne 5,00 €
mit Sahne 5,50 €

*Auf Ruth Schneiders alter Nähmaschine
finden Sie eine Auswahl unserer Digestifs*



Für Sie zum Mitnehmen:

Hausgemachte Maultaschen tiefgefroren	500 g	7,90 €
Hausdressing im Glas	430 ml	5,90 €