

Zuerst- Zuletzt- oder Zwischendurch Himmlische Kleinigkeiten

	€
Oliven in Salzlage mit Aioli und hausgebackenem Brot Olive / Aioli/ homemade bread	7
Carpaccio von Rettich und roter Bete- vegan- Tofu im SesamMantel und hausgebackenem Brot Carpaccio of radish and Beetroot/ sesame tofu/ bread	13
Dinkel Pfannkuchen gefüllt mit feinem Kalbsragout gehobeltem BergKäse, Rucola Spelt pancakes/ stuffed veal ragout/ cheese	14
ZiegenKäsePralinen im SemmelbröselMantel mit BelugaLinsen und marinierten WildKräuterSalat goat cheese/ mountains lentils / wild herb salad	13
Tapasplatte mit SerranoSchinken, Milano Salami ManchegoKäse, Oliven, getrocknete Tomaten, GrillGemüse und hausgebackenem Brot Tapas plate/serrano ham/ milano sausage/ cheese, grilled vegetable/ aioli/ bread	16
Carpaccio vom RinderFilet Pesto, Parmesan, geröstete PinienKerne, HausBrot beef carpaccio/ pesto/ cheese/ pine nuts/ bread	15

Suppen/ Soup €

Rote Bete Suppe mit Koriander und Chips 8
Beetroot soup/ coriande/ chips

KraftBrühe vom Angus Rind mit Ravioli und Gemüse 8
beef broth / ravioli/ vegetable/

Hauptgerichte- main dish

Sellerei Schnitzel gefüllt mit ZiegenKäse 19
Harissa TomatenSauce, Mohn Strozzapreti
geschmorrte Paprika
Celery cutlet/ goat cheese/ tomato sauce/ poppy pasta, paprika

Kürbis Ravioli mit Walnuss Salbei Pesto 17
KirschTomaten und ParmesanSpäne -vegetarisch-
pumpkin ravioli/ sage pesto/ cherry tomato/ parmesan

Veganes Risotto von der PerlGraupe 17
Gemüse, Tobinambur Chips, KresseSprossen
vegan pearl barley risotto/ vegetables / Jerusalem artichoke chips

Für Fortgeschrittene- Ayurvedisch-

In Kokosmilch mariniertes Hühnchen 20
mit MangoChutney, RosenblütenGewürzreis
und einer leichten CurrySauce
(Tut Pitta und Kapha gut, ist bei Vata eher zu meiden)
Coconut chicken/ mango chutney/ rose petals spice rice

	€
<p>Filet vom Lichtenberger Regenbogenforelle mit Meerrettich Sauce, Blattspinat und Kartoffel Schinken Spieße filled of trout/ horseradish sauce/ leaf spinach/ ham potatoes</p>	25
<p>Curry vom Gimmlitztaler Angus Rind mit Gemüse, Kräutersaitlingen und breiten Nudeln beef Angus curry/vegetable/mushrooms/ noodles</p>	20
<p>Hausgemachte RehBratwürstchen mit SchwarzWurzel in SenfSahne und rote Bete KartoffelPüree Deer sausage/ salsify in mustard cream/ beetroot mashed Potatoes</p>	19
<p>Rippe vom Lichtenberger WiesenLamm mit Granatapfel Orangen Sauce, Rosenkohl und Maronen Spätzle lamb rib/ pomegranate orange sauce/ brussel sprouts Chestnuts spaetzle</p>	29
<p>Rouladen vom Gimmlitztaler Angus Rind gefüllt mit regionalen Köstlichkeiten, PortweinSauce, und Petersilien KartoffelPüree beef stuffed vegetable/ portwine sauce / herb mashed potatoes</p>	26
<p>Rumpsteak (200g) vom AngusRind mit RiesenGarnelen und grünem Salat Beef steak 200g from angus/ kings prawn/ salad</p>	29

Dessert	€
Eis trifft Heiss VanilleEis mit Sahne und einem heissen Espresso Hot ice encounters/vanilla ice cream/ espresso	6
Kokos- VanilleCremé mit BrombeerGranité-vegan- Coconut- vanilla cream/ blackberry granite	7
Ofenfrischer Windbeutel mit Himbeer Sahne Freskly baked cream puffs with raspberry cream	8
Nougat Parfait mit Glühwein Kirschen nougat parfait/ mulled wine cherries	10
CurryCreméBrûlée mit fruchtigem HimbeerSorbet Curry cream brûlée/ raspberry sorbet	8
Hausgemachtes KräuterEis mit Meissner Trauben Chutney und blauem KornblumenKäse Homemade herbal ice cream/ basil strawberry/ savory cheese	9
Unsere Empfehlung zum Dessert ! 2013er Eiswein Rosé 0,375l süß, cremig- charmant, dicht und lang im Abgang Weingut Wolfgang Strom, Monlands	29

Angus Rinderfond	0,33l	4,50
Rehfond	0,33l	4,50
Geflügelfonds	0,33l	4,50
Lammfond	0,33l.	4,90