

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 RehRücken mit eingelegten Pilzen Pesto, Parmesan, geröstete PinienKerne, HausBrot deer 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 Paparika
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>FangFrisches Filet vom Skrei- Winterkabeljau- mit Tobinambur Risotto und kleinem Salat filled of cod/ Jerusalem artichoke risotto/ salad</p> | 33 |
| <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>Ragout vom WildSchwein aus dem Holzhauer Forst mit SchinkenBohnen und WickelKlößen Boar ragout/ green ham beans/wrap dumpling Dazu empfehlen wir Klingenberger Schloßberg Regent</p> | 24 |
| | 0,20l 8 |
| <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 |
| Mango Parfait mit RumTopf Früchten mangot parfait/ rum pot fruits | 9 |
| 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 |