

Zuerst- Zuletzt- oder Zwischendurch Himmlische Kleinigkeiten

	€
Oliven in Salzlage mit Aioli und hausgebackenem Brot Olive / Aioli/ homemade bread	7
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 Gimmlitztaler Rindderfilet Basilikum Pesto, Parmesan, HausBrot beef carpaccio/ basil pesto/ cheese/ bread	15
RehBockLeber mit gebratenen Kräuterseiltlingen PortweinSauce und BärlauchKartoffelpüree Liver from deer/ Mushrooms/ Port wine sauce/ wild garlic mashed potatoes	15

Suppen/ Soup €

Mango Zucchini Suppe mit Salbei Gnocchi 8
Mango zucchini soup/ coriande/ sage gnocchi

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

Hauptgerichte- main dish

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

Taglarini mit Garnelen und einer leichten Curry Sahne Sauce 20
KirschTomaten und SpinatBlätter
taglarini / shrimps/cherry tomato/ spinach, Curry Cream Sauce

Falafeln mit ErdnussButterSauce- vegan- 17
Mango Tomaten Salsa und grünen Schoten
vegan falafeln/ mango tomato sals/ green beans/ peanut butter

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

€

Fangfrisches Filet vom Skrei- Winterkabeljau-
mit Tobinambur Risotto und kleinem Salat

33

filled of cod/ Jerusalem artichoke risotto/ salad

Hausgemachte LammBratwürstchen

19

mit SpargelRagout in SenfSahne und Bärlauch
KartoffelPüree

lamb sausage/ asparagus mustard cream/ wild garlic mashed Potatoes

Curry vom Lichtenberger WiesenLamm

25

mit Feta Käse, Gemüse, KräuterReis, Pinienkerne

lamb curry/ vegetable/ herb rice/ Feta cheese

Tafelspitz vom Gimmlitztaler Angus Rind

26

mit grüner Sauce, BouillonGemüse und Petersilien
Kartoffeln

beef boiled from Angus/ vegetable/ herb potataoes

Steaks vom HirschKalb aus dem Holzhauer Forst

29

glasierte Kirschen, Rosenkohl, MaronenSpätzle

Steaks from deer/ Cherries/ Brussel sprouts/chestnut spätzle

Rumpsteak (200g) vom AngusRind

29

mit RiesenGarnelen und grünem Salat

Beef steak 200g from angus/ kings prawn/ salad, Kohlenhydrat frei

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 Basilikum Erdbeeren 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