

**Dienstag:**

**Orientalischer Taboulé** | Schwammerlspieß | Minze  
\*\*\*

**Blumenkohlcremesuppe** | geröstete Kichererbsen  
\*\*\*

**Gebackenes Oktoberfest-Kalbsschnitzel**  
mit Obazdn, Schinken und Zwieberl gefüllt | Kartoffel-Radiesersalat  
— oder —

**Zopf vom Bachsaibling**  
Basilikumsoße | Blattspinat | wilder Reis  
— oder —

**Kürbis-Risotto**  
Riesling-Schaum | Hokkaido-Würferl | frittierter Rucola  
— oder —

**Salat wie ihn die Chefin gern' isst**  
Thunfisch | Oliven | Peperoni | Zwieberl  
\*\*\*

**Karamellisiertes Ananas-Carpaccio**  
Joghurt-Waldbeeren-Eis

---

**Mittwoch:**

**Gebratene Garnele**  
asiatischer Glasnudelsalat | Sesam-Hippe  
\*\*\*

**Süßkartoffel-Kokos-Suppe** | Orangenfilet  
\*\*\*

**Tagliata vom Alm-Rind**  
Grill-Gemüse | Pommes carrées  
— oder —

**Gegrilltes Zanderfilet** | Koriander-Minz-Kruste  
geschmorter Spitzkohl | Stroh-Kartoffeln  
— oder —

**Bergbauern-Palatschinken**  
mit Schwammerl und Bergkäs' gefüllt | Schnittlauchsoße  
— oder —

**Superfood-Salat**  
Früchte und Kerne | Wasabi-Crostini  
\*\*\*

**Amaretto-Kirsch-Tiramisu**  
Mandel-Krokant

Donnerstag:

**Panzanella mit Thunfisch**  
gebratener Salat

\*\*\*

**Rinderkraftbrühe** | Leberspätzle

\*\*\*

**Zartes Gulasch vom Hirschkalb**

Topfen-Serviettenknödel | Birne | Preiselbeeren  
— oder —

**Provenzalisches Edelfisch-Töpferl**

Fenchel | geröstetes Brot

— oder —

**Spanische Tortilla**

Aioli

— oder —

**Knackiger Blattsalat**

Chili-Chicken | Avocado | Croutons

\*\*\*

**Törtchen vom Schokoladen-Mousse**

parfümierte Beeren

---

Freitag:

**Tiroler Speckröllchen** | Kürbissalat

\*\*\*

**Krustentier-Schaumsuppe** | Tomaten-Würferl

\*\*\*

**Geschmorte Entenkeule**

Pastinaken-Topinambur-Gratin | junge Karotten  
— oder —

**Filet von der Goldbrasse**

Fenchel-Risotto | Tomatenbutter

— oder —

**Falafel-Bällchen**

Peperonata

— oder —

**Salat mit gebackenen Calamari's**

Zaziki | Zitronen-Vinaigrette

\*\*\*

**Abgeflämmtter Scheiterhaufen**

Vanille-Rahmeis

Samstag:

**Carpaccio vom Serviettenknödel**

Speck-Pfifferlinge | Feldsalat

\*\*\*

**Karotten-Ingwersuppe | Schwarzbrot-Segel**

\*\*\*

**Spieß vom Schweinefilet**

südtiroler Schinken | Bergkäs' | Spinatspätzle | Schwammerlrahm

— oder —

**Gefülltes Forellenfilet**

Chardonnaysosse | Duftreis

— oder —

**Gemüsecurry**

gebackene Nudel-Platzerl

— oder —

**Unser Ceasar's Salad**

Kurkuma-Hendl | Parmesan-Hippe

\*\*\*

**Tonkabohnen-Topfen-Mousse | Würz-Orangen**

Sonntag:

**Karamellisierter Ziegenkäse | Mango-Salsa**

\*\*\*

**Sellerie-Apfelsuppe | Zimt-Croutons**

\*\*\*

**Lendchen vom Milchkalb**

kräftige Jus | Rösti | wilder Brokkoli

— oder —

**Pot au Feu von Edelfischen**

Gemüse | Kartofflerl | Sauce Hollandaise

— oder —

**Trofie-Nudeln | Auberginen-Ragout | Burrata | Tomate**

— oder —

**Salat „Mediterran“**

Grill-Gemüse | Parmesan | Prosciutto

\*\*\*

**Parfait vom Ceylon-Zimt**

Rotwein-Zwetschgen

Menüpreis pro Person 45 €

(Bei einzelnen Gängen berechnen wir 16 € für die Vorspeise, 7 € für die Suppe,  
25 € für den Hauptgang Fleisch/Fisch, 21 € für den Hauptgang Vegetarisch/Salat und für's Dessert 13 €)