

Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen	€ 5,50
Methodé de Champagne aus Südfrankreich (0,75l €31,-)	€ 6,--
Pampelle Spritz	€ 7,50
Vernatsch unfiltriert Pranzegg Südtirol Bio 0,1l	€ 6,--

*“Die Welt gehört dem, der Sie genießt”*

*Graf Giacomo Leopardi*

Sellerie Trüffelcremesuppe	€ 8,90
Maronensuppe mit Walnüsse	€ 7,50
Rucola mit Avocado, Tomaten und Parmesan	€ 9,50
Rote Beetecarpaccio mit Schafskäse und gebratene Pilze	€ 9,50
Knödelsalat mit Speckschwammerl	€ 10,50
<b>Zwiebelkuchen</b>	€ 4,50
Ziegenkäse- Apfelgratin auf Radicchio und Mangovinigratte	€ 13,50

▲

Süßkartoffelcurry mit Duftreis dazu Salat( vegan)	€ 16,90
Polenta mit Portweifeigen auf Rotkraut und karamellisierte Walnüsse	€ 15,50
Rote Beete im Kartoffelmantel auf Lauchfondue und Pilze	€ 16,90

▲

Bio Schweinebraten mit Semmelknödel und Salate	€ 15,90
Spaghetti mit frische Trüffel	€ 23,90
Charolais Tafelspitz in Meerrettichsoße dazu Blaukraut und Butterkartoffeln	€ 19,90
Rinderflankensteak auf Sellerie Trüffelcreme und Kartoffeln	€ 27,--
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat	€ 24,90
Seelachsfilet im Sesammantel an Lauch Sahnegemüse und Polenta	€16,50

▲

Pana cotta mit Zitronengras und Kiwiragout	€ 6,50
Schokoladenmousse auf Orangensoße	€ 9,50
Frische Feigen mit Mascarpone gratiniert und Carameleis	€ 12,--

**Christmaß Brunch mit der „James Band“ Sonntag 17. 12. 23**