

Vorspeisen & Pasta

Starters & Noodles

Vorspeise // Hauptgang

Kürbiscremesuppe ^{7, 9} (-L)

10 €

mit Milchschaum, Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen

Pumpkin cream soup with milk foam, pumpkin seed oil and caramelized pumpkin seeds

Variation vom Kürbis ^{1.1, 7} (-L)

14 €

an Ziegenkäse, Salbei und Sauerteigbrot

Variation of pumpkin with goat cheese, sage and sourdough bread

Bouillabaisse Marseillaise ^{1.1, 2, 4, 7, 9, 14} (-L)

17 € // 24 €

dazu geröstetes Weißbrot und Sauce Rouille

Fish soup with roasted bread and sauce rouille

Gnocchi alla zucca ^{1.1, 3, 7, 9} (-L)

11 € // 16 €

mit Ricotta-Kürbiscreme, Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

Gnocchi with ricotta pumpkin cream, pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil

Tagliatelle „Zurheide“ ^{1.1, 3, 7, 9} (-L)

14 € // 20 €

mit Rinderfiletstreifen, grünem Pfeffer, Tomate und Parmesan

Tagliatelle with beef, green pepper, tomato and parmesan cheese

Tagliatelle al Tartufo ^{1.1, 3, 7, 9} (-L)

16 € // 20 €

mit frischem schwarzem Trüffel

with fresh black Truffle

Fisch- & Fleischgerichte

Fish or meat dishes

Vorspeise // Hauptgang

Teriyaki-Spieße vom Rinderfilet ^{1,1, 5, 6, 7, 9, 11, a, b, j (-L)} **14 € // 20 €**
mit Kokos-Reis, Gemüse „Asia-Style“ & Erdnuss- und Chili-Dip
Teriyaki-spits with vegetables „Asia-style“, peanut and chili-sauce

Wiener Schnitzel ^{7, 9 (-L)} **26 €**
vom Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat
Veal escalope with fried potatoes and mixed salad

Schäufelbraten vom australischen Black Angus Rind ^{7, 9 (-L)} **30 €**
dazu Spitzkohl, Kräutersaitlinge und Kartoffelstampf
Shoulder roast beef with pointed cabbage, mushrooms and mashed potatoes

Lachsfilet ^{4, 7, 9 (-L)} **22 €**
auf Rote-Beete-Risotto, dazu Ziegenfrischkäse und Dill-Öl
Salmon on beetroot risotto, with goat's cheese and dill oil

Steinbeißer ^{4, 7, 9 (-L)} **25 €**
mit Parmaschinken an Bohnenpüree, Paprikaöl und Rosenkohl
Wolffish with Parma ham, bean puree, paprika oil, and Brussels sprouts

Kabeljau ^{4, 7, 9 (-L)} **30 €**
mit Waldpilzragout, Kartoffel-Parmesan-Püree und weißem Tomatenschaum
Cod with wild mushroom ragout, potato-parmesan puree and white tomato foam