

„INDIAN SUMMER 2024“

APERITIF EMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

7,50 EUR

FEINSCHMECKER-GOURMETMENÜ

BROT & BUTTER

MANGO & RIESENGARNELEN

Chili, Junglauch & Sesamvinaigrette

22 EUR

STEINPILZ & WACHTEL

Cremesüppchen, Brioche, Keule & Brust

18 EUR

RIB EYE STEAK VOM MILCHKALB

Kartoffelmousseline, Trüffel-Kalbsjus & Fingermöhren

48 EUR

ZITRONE 2024

Mousse, Pistazie, Kardamom & Sorbet

16 EUR

4 Gänge Menü 89 EUR

3 Gänge Menü 78 EUR

VORWEG

CREMIGE BURRATA VON BÜFFEL BILL	16 EUR
mit in Ztronengras & Pflaumenwein eingelegtem Kürbis & Sesamvinaigrette	
CARPACCIO VOM ALMOCHSEN „SCHLOSSMÜHLEN KLASSIKER“	18 EUR
mit Trüffelvinaigrette, Senfcreme & Bittersalaten	
ELSÄSSER WEINBERGSCHNECKEN.....	16 EUR
mit Knoblauch-Kräuterbutter & frischen Baguette	
WIENER BACKHENDEL	19 EUR
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren & steirischem Kürbiskernöl	
kleine Portion.....	16 EUR
HERBSTLICHE BLATTSALATE	10 EUR
mit Kernen, Croûtons & Hausdressing (V)	

ZWISCHENDURCH

WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE	10 EUR
Rinderkraftbrühe mit ländlicher Einlage	
STEINPILZCREMESÜPPCHEN	18 EUR
mit Brioche, Keule & Brust	
MUSKATKÜRBISSCHAUMSUPPE	12 EUR
mit Croutons & gerösteten Kernen (V)	

MITTENDRIN

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN 32 EUR

zwei ganz dünne, in Butterschmalz gebratene Schnitzel

mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren, lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

kleine Portion..... 25 EUR

GEGRILLTES SIRLOIN STEAK

VOM BLACK ANGUSca. 330g 39 EUR

.....ca. 220g 34 EUR

vom besten Hochlandrind, mit Fettrand, saftig marmoriert

GEGRILLTES FILET STEAK

VOM BLACK ANGUSca. 230g 45 EUR

vom besten Hochlandrind das Nonplusultra

STEAKBEILAGEN

- dazu kleiner Beilagensalat mit Hausdressing 5 EUR
- dazu Mühlenfritten & Kräuterbutter 6 EUR
- dazu Süßkartoffelpommes & Spicy Mayo 8 EUR
- dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 5 EUR

CHORIZO VOM LAMM

Feinste Bratwurst aus Sardinien 20 EUR

mit Steinpilz-Fregola Sarda, wildem Broccoli & Chorizoschaumsauce

„GRÄFLICHES REH AUS HEIMISCHER JAGD“

Rehraugout aus bestem Keulenfleisch

mit Spinatknödel, Wildpreiselbeeren & sautierten Waldpilzen 32 EUR

TIROLER SPINATKNÖDEL	24 EUR
in Pilzrahmsauce mit gehobeltem Parmesan & kleinem Salat (V)	
ALMER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART.....	28 EUR
mit Zitronen-Kapernbutter, Beilagensalat & Schwenkkartoffeln	
GEBRATENES ZANDERFILET	32 EUR
mit Steinpilz-Fregola Sarda, wildem Broccoli & Chorizoschaumsauce	

DANACH

TOPFENMOUSSE & BEEREN	12 EUR
im Glas als Trifle mit eingelegten Beeren & Zitronensorbet	
KAFFEE „GOURMET“	9 EUR
eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl mit drei kleinen Schmankerln	
KÄRNTNER BUA	10 EUR
Vanilleeiscreme, Kernöl, karamellisierte Kürbiskerne & Tahiti Vanillesahne	
BIO BERGKÄSE AUS KÄRNTEN	12 EUR
mit Marillensenf, Trauben & Brot	
“AB 2 PERSONEN“	
KAISERSCHMARRN.....	pro Person 14 EUR
mit Zwetschgenröster & Vanilleeiscreme	

Gerne überraschen wir Sie
mit einem von uns
zusammengestellten Menü.

3 - G A N G - M E N Ü 45 EUR

Weinbegleitung 18 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

4 - G A N G - M E N Ü 52 EUR

Weinbegleitung 24 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

5 - G A N G - M E N Ü 63 EUR

Weinbegleitung 30 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser
Überraschungsmenü ausschließlich tischweise anbieten.

Letzte Bestellung für das Überraschungsmenü um 20:30 Uhr.