

Menue 1

Terlaner Weinsuppe mit Vinschgerlkrusteln

Lauwarmes Forellenfilet auf pochiertem Lauch

**Entenbrust und Schweinefilet auf Madeirasoße mit
kleinem Marktgemüse und Kartoffelgratin**

Powidl-Datschgerl auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis
52.00

Menue 2

Dreierlei vom Thunfisch ...

Tatar, kurz gebraten und gefüllt mit Meerrettich-Mousse

Sellerie, Bärlauch oder Kerbelsuppe

**Kalbsbackerl in Barolosoße mit frischem Gemüse aus den
Markthallen und Kartoffelgratin**

Caramelisiertes Limettenparfait auf saisonellen Früchten
53.00 E

Menue 3

**Tafelspitzterrine und Tatar vom bayrischen Weideochsen auf
Schnittlauchsoße**

Leichtes Meerrettichsupperl mit Topinamburchips

**Schwalbennester auf Zitronen-Kapernsoße mit Bratkartoffeln
oder Trüffelnudeln und kleinem Marktgemüse**

**Zwetschgenbaveserl im Weinschaum mit Vanilleeis und
Schlagrahm**

55.00 E

Menue 4

Petersilienwurzelsuppe

Kross gebratene Flusszander auf Feldsalatsoße

Ochsenbackerl im eigenen Saft geschmort mit Speckwirsing und Kartoffel-Selleriepüree

Dreierlei Creme Brulee mit frischen Früchten

52.00 E

Menue 5

Gelbe Paprikasuppe mit Topinamburchips

Garnelen auf Avokado-Mangosalat in Chillivinaigrette

Boeuf Bourguignon mit Perlzwiebeln, Champignons und Speck, dazu Kartoffelpüree

**Orangencrepes mit Grand Marnier,
Vanilleeis und Sahne**

56.00 E

Menue 6

Gelbe Paprikasuppe mit Topinamburchips

Garnelen auf Avokado-Mangosalat in Chillivinaigrette

**Schweinefilet im Blätterteigmantel auf Morchelrahm mit Blattspinat
und Kartoffel-Maultaschen**

**Beeren aus der Markthalle auf Mascarponecreme mit
Cassissorbert**

54.00 E

Menue 7

Petersilienwurzelsuppe mit Croutons

Gebackenen Lammkoteletts auf Kartoffel-Feldsalat

**Bachsaibling in Silvanerschaumsoße mit frischen Reherln und
gebratenem Gemüse auf Blattspinat und Wildreis mit Scampi
und Jakobsmuscheln**

Apfeltarte mit Winzerkäse und Feigensenf auf altem Balsamico

Menuepreis 49.00 E

Menue 8

Schlickkrapferlsuppe

Frischer Zander auf Berglinsen in Pommery-Senfsoße

**Tiroler Kalbsrücken in der Kräuterkruste auf Blattspinat mit
Artischocken und gebratenen Briesravioli**

**Griesstrudel auf Zwetschgenröster in Weinschaum mit
Vanilleeis**

Menuepreis 50.00 E

Menue 9

**Klare Ochsenschwanzsuppe mit Griesnockerl und
Gemüestreifen**

Frische Morcheln in Sherrysahne mit Jakobsmuscheln

**Kalbssteak „au four“ mit Ragout fin und Sc. Hollansaise
überbacken, dazu kleines Marktgemüse und Nußkartoffeln**

Beeren auf Mascarponecreme

Menuepreis 50.00 E

Menue 1o

Zweierlei Petersiliensüppchen im Glas mit Kaninchentempura

**Lammgeschnetzertes auf Wurzelbrot mit Schmortomaten,
Oliven und Ruccola**

**Saltimbocca von der Lotte auf Blattspinat mit Artischocken in
Kapern-Limettensöße auf Gnocchis**

Dreierlei Creme Brulee

Menuepreis 50.00 E

Menue 11

Ziegentopfenmousse´in der Olivenhippe auf Wildkräutersalat

Terlaner Weinsuppe mit Vinschgerlkrusteln

**Rehrücken in Koriandersöße mit Selleriepüree,
Kletzenschupfnudeln und Preiselbeeren**

**Warmer Schockoladenkuchen mit Mousse´au chocolat und
Rumfrüchten**

Menuepreis 52.00 E

Menue 12

**Brat- und Leberockerlsuppe in der Kalbsschwanzconsomme
´mit Gemüsestreifen**

Bayrischer Waller im Wurzelsud mit frischem Meerrettich

**Kalb von Kopf bis Fuss ...
Haxe, Backerl, Filet und Brieschen
auf frischem Marktgemüse mit Artischocken und Gnocchis**

Verschiedenes vom Topfen ...

Menuepreis 58.00 E

