



Sommerkarte  
~ Pfifferlingszeit ~

Pfifferlingscremesüppchen  
Brezenknödel / Blaubeeren  
5,50 Euro

Gemüse-Gazpacho  
Basilikumschaum / gebackene Riesengarnele  
6,50 Euro

\*\*\*

Käseknödel mit Rahmpfifferlingen  
Kirschtomaten / Rucola / braune Butter / Pecorino  
15,50 Euro

Maishähnchenbrust sous vide  
gebratene Pfifferlinge / Blaubeeren / Risotto / Parmesan  
17,00 Euro

Filet vom heimischen Strohschwein  
gekräuterte Pfifferlinge / Röstis  
17,50 Euro





## Vorspeisen & Salate

### Sommerlicher Gartensalat

Zupfsalat / Rohgemüse / Crôutons / Parmesan

5,50 Euro

*wahlweise mit:*

gegrillter Hähnchenbrust 8,50 Euro

3 gebackene Riesengarnelen 7,50 Euro

### Brotsalat

Antipasti / Pulpo / gegrillter Pfirsich / Rucola / Pesto

9,50 Euro

### Carpaccio vom Dry Age Färsenfilet

Pinienkerne / Rucola / Trüffelcreme / Parmesan

11,50 Euro



## Vegetarisch & Fisch

### Pasta-Bowl

bunte Tomaten / Burrata / Pesto / Kräuter

12,50 Euro

### Heimisches Bachforellenfilet

Rösti / Gurkensalat / Pesto

15,50 Euro

### Duett von Edelfisch & Meeresfrüchten

Risotto / Safranschaum / Parmesan-Crunch

20,50 Euro

## Fleisch

### Erzgebirgische Rinderroulade

Apfel-Zimtrütkohl / Grüne Klößen

16,50 Euro

### Kalbsrückensteak „au four“

überbacken mit Ragout fin & Bergkäse

Marktgemüse / Pommes

18,50 Euro



## STEAKS & MORE

Wir verwenden für unsere Steaks ausschließlich Rindfleisch von deutschen Färsen mindestens 4 Wochen im Dry-Age Verfahren am Knochen gereift.

### Striploin Steak

Rumpsteak aus dem flachen Roastbeef  
250 g / 21,00 Euro

### Rib-Eye Steak (Entrecôte)

Rumpsteak aus der Hochrippe, mit dem typischen Fettkern, dem Auge  
300 g / 24,00 Euro

### Tenderloin Steak

Filetsteak aus der inneren Lendenmuskulatur, besonders mager und zart  
180 g / 26,00 Euro      250 g / 30,00 Euro

### Als Beilagen empfehlen wir:

Panchettaböhnchen, Salat, Antipasti / 2,50 Euro

Frische Pfifferlinge / 4,50 €

Wedges / 2,50 Euro

Pommes frites / 2,50 Euro

Süßkartoffelpommes / 3,00 Euro

### Als Dip empfehlen wir:

Homemade BBQ-Sauce, Knoblauch Sour Cream / 1,60 Euro

Kräuterbutter / 1,60 €



## Desserts

Schwarzes Johannisbeer-Sorbet  
mit Sekt aufgegossen  
5,50 Euro

Holunder-Crème brûlée  
Himbeereis  
7,50 Euro

Joghurt-Limettencreme  
Erdbeersalat  
6,50 Euro

Als Digestif zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen:

2010 Beerenauslese Cuvée edelsüß 0,1l 5,50 Euro  
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Burgenland / Österreich