

Vorweg servieren wir unser Gedeck  
pro Person 3

– VORSPEISEN –

**Beef Tartare** 19  
Senfkaviar | Kapern | Toastbrot  
A | C | D | G | H | L | M | O

**Geräucherter Saibling** 16  
Erdäpfel | Sauerrahm | Kren  
A | C | G | H | L | M | O

**Ofenkäse „Pferdeapfel“ aus dem Gailtal** 14  
Kürbis | Erbse | Friseé  
A | G | H | L | M | O

**Kaviar weltweit begehrt**

<b>Gold Selection</b>	50 g	110
	125 g	240

Wir servieren unseren Kaviar mit Schwarzbrot, Sauerrahm & Rührei.

– ESSIG & ÖL –

**Caesar Salat** 12  
Cherrytomate | Kapern | Parmesan  
A | C | D | G | M | O

**Flusskrebssalat** 15  
Avocado | Papaya | Currydressing  
B | C | D | H | L | N | O

**Vogersalat** 10  
Speck | Erdäpfel | Kernöldressing  
A | C | H | L | M | O

Alle Salate sind wahlweise auch gerne gegen einen Aufpreis möglich mit:

Gebratenen Garnelen	B	6
Hühner-Saté-Spieß	F   N	6
Softshell-Krabbe	B	8

– WARMES VORSPEISEN –

<b>Kürbiscremesuppe</b> Grießspeckknödel   Kürbiskerne A   G   H   L   M   O	10
<b>Pochiertes Bio Ei</b> getrübte Erdäpfelcreme   Saiblingskaviar A   C   G   H   L   M   O	21

– HAUPTESSEN –

<b>Rosé Klassiker - ausgelöstes Backhendl</b> Erdäpfel-Endiviensalat   Preiselbeeren A   C   H   L   M   O	19
<b>Pasta Rosé</b> Garnele   Tomate   Petersilie A   B   C   O	26
<b>Calamari Fritti</b> Gurke   Avocado   Chilimayo A   C   G   H   L   M   O   R	25
<b>Boeuff Stroganoff</b> Pilze   Speck   Essiggurke A   C   G   H   L   M   O	28

**Heimisches Fischgericht des Tages**

Gerne informiert euch unser Serviceteam über das aktuelle Angebot.

Auf Vorbestellung bieten wir euch auch große Fische oder ein Chateaubriand für mehrerer Personen an. Für Informationen und unsere aktuellen Tagesempfehlungen wendet euch bitte an unser Serviceteam. Danke.

– DESSERT –

<b>Scroppino Rosé</b> Zitronensorbet   Cassis   Prosecco A   O	6
<b>Schokoladenkuchen</b> Marillensorbet   Sauerrahm A   C   G   H   O	10
<b>Eis, Eis Baby</b> Sorbet Variation des Tages	9
<b>Karamellierter „Weißer-Schimmel“ aus dem Gailtal</b> Apfelbrot   Geschmorter Pfirsich A   G   H   O	12
<b>Für die Mädels</b> Espresso   Hausgemachter Eierlikör C   G   O	7
<b>Für die Jungs</b> Espresso   Grappa Nonino Traditionale O	7

Allergene

A Gluten haltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischgelatine | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.

Wir bitten um euer Verständnis, dass ein Rechnungssplit (Aufteilung der Rechnung pro Person) ab einer Reservierungsgröße von 5 Personen, aus zeitlichen Gründen nicht möglich ist.