

## MENÜEMPFEHLUNG

Variation von Räucherfischen

*frischer Meerrettich*

*Weißbrot*

*Kaviar*

\*\*\*

Kürbiscremesüppchen

*steirisches Kernöl*

*geröstete Kerne*

\*\*\*

Filet vom Schwarzen Heilbutt

*wilder Blumenkohl*

*geröstete Mandeln*

*hausgemachte Tortellini*

*Schnittlauchsauce*

*oder*

Entrecôte vom Eifler Rind

*Wirsingroulade*

*Topinambur-Kartoffelgratin*

*kräftige Senfsauce*

\*\*\*

Cremiges Maronenmousse

*Ahornsirup*

*pochierte Birne*

*Schokoladenpesto*

*Baileyseis*

€ 44,00 als Menü in 3 Gängen mit Suppe

€ 49,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 55,00 als Menü in 4 Gängen

## MENÜEMPFEHLUNG



Tatar von roter Beete

*hausgemachter Frischkäse*

*Pumpernickel*

\*\*\*

Mildes Knoblauchsüppchen

*Pinienkerne & Gryere*

\*\*\*

In Nussbutter gebratene Tortellini

*Hokkaido-Kürbis*

*gebackene Burrata Fresca*

\*\*\*

Cremiges Maronenmousse

*Ahornsirup*

*Pochierte Birne*

*Schokoladenpesto*

*Baileyseis*

€ 39,50 als Menü in 3 Gängen mit Suppe

€ 44,00 als Menü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 50,50 als Menü in 4 Gängen

## VORSPEISE & SUPPE

Tatar von roter Beete  
*hausgemachter Frischkäse*  
*Pumpernickel*  
**€ 14,00**



Variation von Räucherfischen  
*frischer Meerrettich*  
*Weißbrot*  
*Kaviar*  
**€ 15,00**

Pastete vom Eifler Bio-Ochsen  
*Schalotten-Gurkenrelish*  
*würzige Remoulade*  
*herbstliche Blattsalate*  
**€ 15,00**

Pikanter Garnelenspieß  
*Chinakohl*  
*Thaihollandaise*  
**€ 15,00**

Kürbiscremesüppchen  
*steirisches Kernöl*  
*geröstete Kerne*  
**€ 8,00**



Mildes Knoblauchsüppchen  
*Pinienkerne & Gryere*  
**€ 8,00**



Eifler Festtagssuppe mit Markklößchen  
*Wurzelgemüse*  
*Eierstich*  
**€ 8,00**

## GROßER SALAT

Großer Herbstsalat mit marinierter Rohkost  
-wahlweise mit-  
*gebratener Maishähnchenbrust & fruchtiger Curry-Dip*  
oder  
*gratiniertem Ziegenfrischkäse & eingelegte Früchte*  
**€ 19,50**

## HAUPTGERICHT

In Nussbutter gebratene Tortellini

*Hokkaido-Kürbis*

*gebackene Burrata Fresca*

**€ 21,00**



‘Fish & Chips’ - Fischfilet im Knuspermantel

*-Fang des Tages-*

*Trüffelremoulade*

*rustikale Pommes Frites & kleiner Gartensalat*

**€ 26,00**

Filet vom Schwarzen Heilbutt \*

*wilder Blumenkohl*

*geröstete Mandeln*

*hausgemachte Tortellini*

*Schnittlauchsauce*

**€ 30,50**

Schweinerückensteak überbacken mit

Ziegenfrischkäse, Williams-Birne & Preiselbeeren

*Walnusspesto*

*frittierter Rucola*

*Röstikroketten & kleiner Gartensalat*

**€ 26,00**

Duett vom geschmorten Hirschbäckchen &  
rosa gebratenem Rehrücken \*

*Petersilienwurzelpüree*

*Rosenkohl*

*Haselnuss-Kartoffelkrapfen*

**€ 31,00**

Entrecôte vom Eifler Rind \*

*Wirsingroulade*

*Topinambur-Kartoffelgratin*

*kräftige Senfsauce*

**€ 31,00**

Brust vom heimischen Fasan \*

*Preiselbeerrotkraut*

*Kartoffelknödel*

*Beifuss-Sauce*

**€ 30,50**

€ 39,50 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Suppe

€ 44,50 als Wunschmenü in 3 Gängen mit Vorspeise

€ 50,50 als Wunschmenü in 4 Gängen

€ 4,50 je \*

## DESSERT

Hausgemachtes Eis & Sorbet

*eingelegte Früchte*

*Mandelkrokant*

**€ 10,50**

—

Warme Apfelklöße

*Zimtzucker*

*Vanillerahmeis*

**€ 10,50**

—

Cremiges Maronenmousse

*Ahornsirup*

*Pochierte Birne*

*Schokoladenpesto*

*Baileyseis*

**€ 10,50**

## DIGESTIV

Zum Dessert oder danach empfehlen wir von der

Brennerei

*Thiel*

Haselnuss Spirituose

€ 6,00            0,02 L

—

Schlehenbrand

€ 8,00            0,02 L

—

Eifler Kräuter

€ 5,00            0,02 L

*... und noch viele Weitere*