



Verspeisen & Tupper

Zweierlei von der Barbarie-Ente

Rillette & geräucherte Entenbrust

Serviettenknödelcarpaccio | Apfelmostvinaigrette | Feldsalat | Sauce Cumberland Gel

14

Salat von gedünsteter Williams-Christ-Birne

junger Spinat | Blauschimmelkäse | Haselnussvinaigrette

9

Forellenstulle

Geräucherte Forelle aus dem Wispertal | Meerrettichschmand
gezogene Gurke | in Nussbutter gebratenes Hausbrot

13

Maronenschaumsüppchen

Croutons | frischer Schnittlauch

6

Kraftbrühe vom Weiderind

eigene Einlage | Wurzelgemüse | Grießnockerl

7



Hauptgänge

Saftiges Gulasch vom Weiderind
geschwenkte Butterspätzle | Gurkensalat

19

In Nussbutter gebräunte Serviettenknödel-Scheiben

Waldpilze | Rahm | Bergkäse

16

Zweierlei vom Hirsch

Rosa gebratener Rücken & Ragout | Preiselbeeren
Rahmwirsing | Risoleekartöffelchen | Portweibirne

29

Hausgemachte Käsespätzle

Almkäse | zweierlei Zwiebeln | frischer Schnittlauch

16

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Rahmsauerkraut | gebräunte Schupfnudeln

25

Geschmorte Ochsenbäckchen

Selleriepüree | in Portwein geschmortem Wurzelgemüse
glasierte Perlzwiebeln

27

Resche Keule von der Dithmarscher Freilandgans aus dem Rohr

Omas Apfelrotkohl | glasierte Maronen
geschmälzte Kartoffelklöße | Orangen Jus

29

Original Schweizer Käsefondue

ofenfrisches Baguette & rustikales Krustenbrot
feines Essiggemüse | Trauben | Birnen

Wahlweise mit kleinen Kartoffelchen | Pfefferbeißer | Brokkoli

21 | 26



Dessert

Hausgemachter Strudel vom Boskop-Apfel
Mandelstifte | Vanillesauce

9

Zimt-Parfait
Kirschkompott | Schokoladen-Spekulatus Crumble

8

Karamellierter Kaiserschmarren aus der Gusspfanne
Rum-Rosinen | Zwetschgenröster | Milcheis

10