



MITTAGSKARTE:

Panzanella – italienischer Brotsalat mit mediterranem Gemüse	€ 9,--
Cesar Salat mit Parmesan, Croutons und Bio Huhn	€ 11,--
Melonen-Gurkencocktail mit Chili und herzhaftem Roastbeef	€ 11,--
Gazpacho mit gebratener Garnele	€ 6,50
Gurkenkaltschale mit Räucherforellen-Tartar	€ 5,50
Milchlammebuscherl mit flaumiger Knödelterrine	€ 12,--
Lachsforellenfilet mit Erdäpfel-Olivenölpüree und Ofentomaten	€ 14,--
Kartoffelgnocchi mit gerösteten Eierschwammerln und Paprika	€ 11,--
Joghurt-Beeren-Mille-Feuille	€ 7,50
Schoko-Espumas mit Sauerkirschen und Crumble	€ 6,50
Gerührtes Zitronensorbet mit Limoncello	€ 5,--

Gedeck (Aufstriche & Gebäck): € 3,30/Person

*DRY-AGED STEAKS
AUS EIGENER REIFUNG*

DRY-AGED RIB-EYE STEAK (ca. 300 bis 350 g)	100 g zu je € 14,50
DRY-AGED BEIRIEDSTEAK (ca. 250 bis 300 g)	100 g zu je € 14,50
FILET STEAK (ca. 250 g)	€ 39,90
„LADY-FILET“ (ca. 150 g)	€ 29,90

Alle Steaks werden mit saisonalem Gemüse
und folgenden Beilagen (nach Wahl) gereicht:

BEILAGEN:

- Süsskartoffelfries
- Potatoewedges
- gerösteter Polenta

SAUCE/BUTTER/ÖL:

- Pfeffersauce
- Kräuterbutter
- Trüffelbutter
- Bio-Olivenöl

GARGRADE:

- Rare: Für Abenteurer
- Med. Rare: Für Afficionados
- Medium: Business as usual
- Medium Well: Ein Hauch Rosa
- Done: Kein Kommentar



ZIRBENLAND-MENÜ

Als Menü € 48,--/Person oder einzeln

SOMMERLICHE TOMATENVARIATION
mit Pfirsich, altem Balsamessig und Bio-Frischkäse (€ 14,--)

oder

CARPACCIO VOM STYRIA-BEEF
mit Kernölerspeis und Asmonte (€ 14,--)



KLARE BOUILLON
mit hausgemachtem Lungenstrudel (€ 4,50)

oder

ERDÄPFELRAHMSUPPE
mit Eierschwammerln (€ 4,50)



GEBRATENES ZANDERFILET
mit Linsen, Junglauch und Eierschwammerln (€ 21,--)

oder

SALTIMBOCCA VOM PERLHUHN
mit Schwammerlpolenta (€ 21,--)



HOLUNDER-PANNA-COTTA
mit Erdbeeren (€ 7,50)

oder

FARRACHER SCHLOSSNOCKERL
mit marinierten Früchten (€ 7,50)

FÜNF SINNE

fünf Gänge für Genießer (nur als Menü) € 61,--

GÄNSELEBER – HOLUNDERBLÜTEN – GRANNY-SMITH



WOLFSBARSCH – GARNELE - ACQUERELLO



MAIBOCK – TOPINAMBUR - TRÜFFEL



LIMETTEN – GURKENSORBET



GRIESSCHMARRN – ORANGE - ERDBEEREN