

Werte Gäste,

Ein herzliches Servas & Grüß Gott in unserem österreichischen Restaurant.

**Genießen Sie unsere Alpen Cuisine á la carte oder im Menü.**

Denn bei uns herrscht kein Menü Zwang.

Sollten Sie Fragen in Bezug auf Allergene haben, stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

Fühlen Sie sich bei uns, wie im Urlaub.

Ihre Gastgeber

## DER FRÜHLING

### KALBSTATAR

Senfeis | Geräucherte Makrele | Bärlauch  
Vorspeise 20 Euro

|

### ISLÄNDISCHER SAIBLING

Confiert | Muschel-Estragon-Beurre Blanc  
Miso Gnocchi | Karfiol  
Vorspeise 24 Euro | Hauptgang 38 Euro

|

### DUETT VOM KALBSFLEDERMAUS STÜCK

„Rahmgulasch & Gebacken“  
Wilder Brokkoli | Kraut | Sauerrahm  
Hauptgang 37 Euro

|

### KÄSE

Von der Bio Käserei Backensholz aus Nordfriesland  
Hausgemachtes Früchtebrot & Chutney  
21 Euro

|

### MOHNNUDELN

„Wie bei Chefins Oma zuhause“  
Rhabarber | Tonkabohnen Eis  
18 Euro

4 – Gänge zu 88 Euro

5 – Gänge zu 99 Euro

## DAS VEGETARISCHE

### FAUX GRAS

„Pilz – Cashew – Leber“  
Hausgebackenes Brioche | Himbeere | Rote Beete  
Vorspeise 20 Euro

|

### GEBEIZTER OFENKARFIOL

Süßkartoffel | Mohnbutter | Pinienkerne  
Vorspeise 17 Euro

|

### KASNOCKERL

Sauerkraut Safterl | Apfel Chutney | Röstzwiebel  
Vorspeise 20 Euro | Hauptgang 32 Euro

|

### ROTE GRÜTZE SORBET

Espuma vom Friesentee  
13,50 Euro

4 – Gänge zu 78 Euro

5 – Gänge zu 90 Euro (Inkl. Spinat Kas Knödel)

## REISE DURCH DIE KARTE

7 – Gänge Überraschungsmenü zu 110 Euro  
5 – Gänge Überraschungsmenü zu 85 Euro  
(Nur Tischweise wählbar)

### DAS SIGNATURE

#### KALBSPASTETE

Wildkräuter | Ribisel | Radieschen  
Vorspeise 20 Euro

|

#### GERMKNÖDEL

Vom gezupftem Kalbsrücken  
Brathendl Aromen | Kräuter Vinaigrette  
Vorspeise 19 Euro

|

#### KALBSBOLOGNESE

Rigatoni | Eigelb | Ofenpaprika | Belper Knolle  
Vorspeise 18 Euro | Hauptgang 29 Euro

|

#### DUETT

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken & Alt Wiener Tafelspitz  
Erdäpfel Vogerlsalat | Preiselbeeren  
Schnittlauchsaucе | Apfelkren  
Hauptgang 39 Euro

|

#### WECK GLÄSER ZUR WAHL

Schokoladen Whiskey Mousse | Tonkabohnen Eis

-

Gesalzene Karamell Toffy Crème Brûlée | Bananen Rum Eis

-

Topfen Mohn Strudel | Tonkabohnen Eis  
Je 13,50 Euro

4 – Gänge zu 83 Euro

5 – Gänge zu 94 Euro

### DIE HEIMAT

#### BACKHENDERL

Brust & ausgelöste Keule vom Kikok | Vogerlsalat  
Grüne Sauce | Preiselbeeren  
17 Euro

|

#### KLARE RINDSSUPPE

Gemüse | Frittaten  
14 Euro

|

#### SPINAT KAS KNÖDEL

Parmesan | Pastinake | Nussbutter  
Vorspeise 18 Euro | Hauptgang 32 Euro

|

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN IN  
BUTTERSCHMALZ GEBACKEN  
Junge Petersilienerdäpfel oder lauwarmer Erdäpfelsalat  
Preiselbeeren | Blattsalat  
33 Euro

oder

ALT WIENER TAFELSPITZ  
Wurzelgemüse | Junge Erdäpfel | Spinat  
Schnittlauchsaucе | Apfelkren  
33 Euro

|

#### KAISERSCHMARRN

Zwetschgen- & Apfel Kompott  
(Ca. 15 Minuten Wartezeit)  
18 Euro

4 – Gänge zu 72 Euro

5 – Gänge zu 82 Euro