

### Unser Winter Aperitif: GOA

Grapefruitsaft, Campari, Orangen Likör, Prosecco & Orange

€ 6,70

### Suppen/ Vorspeisen

#### **Carpaccio vom gekochten Rinderschinken**

rote Beete Creme/ Kren/ Anis- Bierbrot

€ 6,90

\*\*\*

#### **Pikanter Fenchel- Orangensalat**

mit gebratener Garnele

€ 9,90

\*\*\*

#### **Aufgeschäumte Apfel- Maronencremesuppe**

Chilisahne/ Grissinistangerl/ Antdorfer Speck

€ 5,30

\*\*\*

#### **Spinat- Kaspressknödelsuppe**

Gemüsestreifen / Schnittlauch

€ 4,50

### Hauptgerichte

#### **Mit Thymian & Zitrone gebratenes Lachsforellenfilet von der Aumühle**

Gemüserisotto/ Chardonnaysoße

€ 17,80

\*\*\*

#### **Grünes Curry**

Sesam/ Kartoffeln/ Rosenkohl/ Frühlingslauch/ Erbse/ Zucchini/ Mandeln

€ 10,90

\*\*\*

#### **Rosa gebratene Flugentenbrust mit Orangensoße**

Weichselblaukraut/ würziges Kartoffelgratin

€ 18,40

\*\*\*

#### **Ragout vom Hirsch & Gemüse**

Walznudeln/ Butternusskürbis/ Maronen

€ 15,80

\*\*\*

#### **Fetzen vom Flank Steak in cremiger Mascarpone- Pfeffersoße,**

Zucchiniwürfel, getrocknete Tomaten, Oliven und Linguine

€ 16,90

### Dessert

#### **Im Weinteig gebackene Apfelkücherl**

cremiges Vanilleeis / Sahne

€ 6,50

\*\*\*

#### **Walnuss- Nougatparfait im Bröselmantel**

auf Rumtopf

€ 7,40