

Liebe Gäste!

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Juttas Beerenzauber

Preiselbeeren, Zitronenmelisse

und Sekt

€ 5,00

Sekt mit Holunder

und Minze

€ 5,00

Sekt mit Rosenblütenlikör

Weingut Kirchmayer

und Kloster Seitenstetten

€ 5,00

Kir Royal

Sekt mit Cassislikör

€ 5,00

Wintertraum

Sekt mit frischen Früchten

€ 5,00

Vorspeisen

Lauwarm gebeitztes Seesaiblingsfilet auf pikanten Gurkenspaghetti
und Tomatenbruscetta

€ 8,20

Mariniertes Rinderfiletcarpaccio mit Montafoner Bergkäsesuppe
und Schnittlauchtoast

€ 10,90

Feldsalat an Walnussdressing mit geräuchertem Hirschschinken
und caramelisierter Pfefferfeige

€ 7,90

Winterliche Blattsalate mit Croutons und Kernen,
Dressings nach Wahl

€ 4,20

Gemischter Salatteller an Balsamico oder Frenchdressing

€ 4,50

SUPPEN

Kürbisschaumsuppe mit Kernen und Kürbiskernöl

€ 4,50

Suppe vom Tafelspitz wahlweise
mit Flädle, Leberspätzle oder Grießnockerl

€ 4,10

Schaumsuppe vom Knollensellerie mit Trüffelölperlen

€ 4,50

FRISCHES VOM BODENSEE

Kross gebratenes Zanderfilet mit Backensteiner überbackenen
Polentawürfeln, dazu glasierter Junglauch an Rieslingschaum

€ 17,90

Gebrautes Forellenfilet auf Anti Pasti Gemüse mit feinen Nudeln
an Safranschaum

€ 15,90

GANZ OHNE FLEISCH

Cremiges Oliven Risotto mit geschmolzenen Tomaten
und Büffelmozzarella

€ 11,60

Hausgemachte Kürbisgnocci auf Rahmblattspinat
dazu geröstete Pinienkerne

€ 10,90

Originale Montafoner Kässpätzle mit frischem Kartoffelsalat

€ 11,90

Feines Gemüse-Kartoffel Gröstel mit Camembert überbacken

€ 11,20

DIE ADLER KLASSIKER

Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsauce
mit markfrischem Gemüse und Butterspätzle

€ 14,90

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln
und handgerührte Preiselbeeren dazu ein kleiner Blattsalat

€ 20,60

Zwiebelrostbraten an kräftiger Zwiebelsauce
mit Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln

€ 16,20

HERZHAFTES VOM FLEISCH

Saftige Beiriedschnitte mit Bergkäsekräuterkruste
auf Portweincharlotten und Kartoffelpüree

€ 19,90

Pochiertes Hühnerbrüstchen mit Muskatkürbisfülle
auf Walnussrisotto und Mandelbroccoli

€ 16,20

SÜßE VERFÜHRUNGEN

Zimtparfait auf Gewürzorange Ragout und Minzsauerrahm

€ 5,50

Riebelsoufflet mit Heidelbeerröster und Vanilleschaum

€ 5,90

Hausgemachter Kaiserschmarren mit frischem Apfelmus
oder Zwetschgenröster

€ 7,20

Digestif

Ramazotti 2 cl

€ 2,40

Remy Martin

€ 3,70

Kaffeegenuss

Kaffee mit Amaretto, Sahne und Zimt

€ 6,60

Kaffee mit Kirschnaps

€ 4,70

Kaffee mit Grappa

€ 5,10