

## Wald, Garten & Weinberg

Genuß ohne Reue

Pachfurther Bio-Schafkäse (v. Raser) 13.80  
Paradeis, Kopfsalat, Karotte

\*\*\*\*\*

Schaumsuppe von roten Rüben  
Krenmousse, Crostini 6.50

\*\*\*\*\*

Gerösteter Bio-Brokkoli  
Curry, Kokos, Sesam  
Kalamansi 16.00

\*\*\*\*\*

Göttlesbrunner-Zweigelt-Risotto  
mit schwarzer Reis vom Unger aus Weiden  
Jungzwiebel, Pilze, Grana 17.80

Knusprige Spinatkräpfen mit Bergkäse  
Knoblauchrahm  
Blattsalat 10/12

\*\*\*\*\*

Dessert oder Käse  
von unserer Dessertkarte

Menü 4 Gang 48 Weinbegleitung 20  
Menü 5 Gang 55 Weinbegleitung 25

Allergenverordnung: Gerne informiert Sie unser Servicemitarbeiter  
über in unseren Speisen enthaltenen Allergene!

## Aus unserer Fischzucht

in Payerbach an der Rax

Tataki von der Lachsforelle  
Tartar ,Karfiol, Apfel-Balsam, Pignoli 13.80

\*\*\*\*\*

Paprizierte Fischsuppe von Saibling & Forelle  
mit Rahm & Croutons 6.90

\*\*\*\*\*

Gebackenes Göttlesbrunner Weide-Ei  
Erdäpfelpüree, Nußbutter, Forellenkaviar 10.80  
mit echtem Störkaviar 10g 18/ 30g 48

\*\*\*\*\*

In Thymianbutter gebratenes Lachsforellenfilet  
Lauch, Schwarzwurzel,  
Orangen-Beurre-blanc 24.80

Gebackenes Skrei-Filet von den Lofoten  
Gewürzbrösel  
Erdäpfel-Mayonnaisesalat 21.80

\*\*\*\*\*

Dessert oder Käse  
von unserer Dessertkarte

Menü 4 Gang 48 Weinbegleitung 20  
Menü 5 Gang 55 Weinbegleitung 25

Gedeck 3.80