

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