



4 GÄNGE MENÜ VEGETARISCH

Mille Feuille von der Roten Bete
Marinierte Rote Bete – Ingwer – Krenmousse – gepoppter Quinoa

Schwarzwurzelschaumsuppe

Zweierlei vom Kohlrabi
gedämpft & gebacken – Pfefferfond – schwarze Walnuss

Austrian Sweet Sensation
Mohnnudeln – Vanilleeis – Marillencreme

49.00 – Weinbegleitung 30.00

6 GÄNGE MENÜ

Duett vom heimischen Zander
gebeizt & gebraten – Linsencreme – gebackenes Sauerkraut – Radiserl

Essenz von der Räucherforelle
Räucherforelle – Gemüse – Schnittlauch

Konfierte Seezunge
Zitronenbutter – Bierteig – Salbeignocchi

Heimann's Backhendl
Lindhof-Gockerl – Foie Gras de Canard – Röstkartoffel

In Wildkräuter pochiertes Kalbsfilet
Selleriepüree – Vanillekarotten – Mark-Knöderl

Lost in Birne Helene
Schokomousse – Birnenragout – Birnensorbet

87.00 – Weinbegleitung 50.00



VORSPEISEN & SUPPEN

Essenz vom Ochsen Ravioli – Gemüse	7.50
Bouillabaisse von Süßwasserfischen Flusskrebse – Ravioli – Safran	17.00
Gebackenes Lindhof-Ei Rahmspinat – Kartoffel – Trüffelschaum	16.50
Handgeschnittenes Beef Tatar geröstete Focaccia – Wachtelei	22.00

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Welsfilet Wurzelsud – Kren-Schnittlauch-Sauce	22.00	
Im Ganzen gebratener Seeteufel Fenchel-Tomaten-Gemüse – Zitronengnocchi	für zwei Personen pro Person	33.00
Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilienkartoffel – Preiselbeeren	24.50	
Gratinierte Lammkrone Ratatouille – Polenta	ab zwei Personen pro Person	34.00
Dry Aged Entrecôte glasierte Schalotten – Pastinakenpüree – Cafe de Paris	36.00	



SÜSSES

Süß nährt, besänftigt und wirkt kühlend und schwer.

*Bei angemessenem Konsum wirkt sich dieser Geschmack positiv auf den Körper aus,
da er alle Körpergewebe stärkt und die Gesundheit von Haut, Haar und Stimme fördert.*

Warmer Schokokuchen Birne – Ingwer – Sauerrahmeis	13.50
Apfelstrudel Alpenrose Ragout – schaumig – eisig	8.50
Sorbetvariation	7.50
Käseauswahl	9.00