

### ***Unser regionales Menü***

*Suppe von Kerbelwurzeln  
mit Süßkartoffeln und Majoran*

\*\*\*

*Eyach-Saibling auf Kartoffel-Chicorée-Ragout  
und Nage von Tropea-Zwiebeln*

\*\*\*

*Geschmorte Kalbsbäckchen  
mit handgeschabten Spätzle und Steinpilzen*

\*\*\*

*Bratäpfel mit Preiselbeeren*

€ 70,50  
Weinbegleitung € 36,00

### ***Heute mal ohne Fisch und Fleisch***

*Feldsalat mit mariniertem Rotkohl,  
Ananas und Granatapfel*

\*\*\*

*Hausgemachte Schokoladennudeln  
mit Verzin und Scheinquitten*

\*\*\*

*Rahmspinat mit pochiertem Ei,  
krause Glucke und Süßkartoffeln*

\*\*\*

*Auswahl edler Käse von Edith und Hansi Baumgartner*

*oder*

*Warmer Pudding von Valrhona Marzipan  
mit Orangen*

€ 70,00  
Weinbegleitung € 36,00

*5 Gänge Menü mit Käse und Dessert*  
€ 82,00  
Weinbegleitung € 45,00