MENÜ

Wählen Sie ihr eigenes Menü aus
allen Gerichten unserer
Speisekarte

4 GANG MENÜ 69 €
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)
Vorspeise
Vorspeise
Hauptgang
Dessert

3 GANG MENÜ 59 €
(Aufpreis 5 € bei Rinderfilet)
Vorspeise
Hauptgang
Dessert

Wir servieren Ihnen die ausgewählten
Gerichte in Menügröße,
so dass der Genuss für Sie im
Vordergrund steht.

WEINEMPFEHLUNG

2025
GRAUBURGUNDER
trocken

0,1 l	3,60 €
0,2 l	6,30 €
0,75 l	22,00 €

SUPPE & VORSPEISEN

PFIFFERLINGSRAHMSUPPE
Eigene Einlage
Schnittlauch x 2
Tramezzincroûtons
12 €

QUER DURCH'S BEET
Betevariation
Salzteig | Haselnuss
Brombeere | geräucherter Quark
Meerrettich
16 €

BEEF TATAR
„Waldspaziergang"
Spätsommer Edition
Pilze eingelegt: süß, sauer & salzig
Koji-Creme
Enokiknusper
Kapuzinerkresse
19 €

CONFIERTE PAZIFIK GARNELEN
Blutorangen-Teriyaki
Asiamayo
Lemoncrisp
Mango
23 €

MARKTFRISCHER SALAT
Croûtons
10 €

Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass aufgrund der Vielzahl allergener Zutaten in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

HAUPTSPEISEN

Perlhuhnbrust
Sanft gegart
Rosmarinjus
Acquerello Risotto
gebratene Pfifferlinge
29 €

CORDON BLEU
vom Landschwein
Kartoffel-Gurkensalat
Zitrone
Duett vom Kürbis
27 €

RUMPSTEAK VOM WEIDERIND
Grüner Pfeffer-Cognacrahm-Jus
Croquette
Zucchiniblüte | Sauerrahm
35 €

RINDERFILET
Grüner Pfeffer-Cognacrahm-Jus
Croquette
Zucchiniblüte | Sauerrahm
43 €

TAGESFISCH
Senf Beurre Blanc
Sauerkraut | Spitzkohl
glasierte Birne
knuspriger Brezelknödel
34 €

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN
Spinat | Quark | Graukas
Schüttelbrot
26 €

DESSERTS

KLEINE & FEINE DESSERTS

Finden Sie auf
unserer Dessertkarte

WEINWIRTSCHAFT

FREITAG, 23.10.2026

WEINWIRTSCHAFT AM LANGEN TISCH
5 Gänge | 5 Weine
65€