

## WINTERTKARTE

### VORSPEISEN - KLEINE GERICHTE

---

#### **Rotebeete Carpaccio**

garniert mit Avocado, Ziegenkäse-Flocken,  
gerösteten Walnüsse und einer feinen  
Honig-Balsamico-Creme (vegetarisch)



14,90

#### **Geröstetes Malz Brot mit Avocado**

mit Rote-Beete-Topping, Tomate-Concassee,  
frischer Chilischote und erlesenen Wildkäuern (vegan)

14,90

#### **Beeftatar mit Avocado**

Frisches Rinder-Tatar vom Deutschen Weidenrind  
mit Schalotten, gehackten Cornichons, frittierten Kapern  
und Petersilie

15,90

### HAUPTGERICHTE

---

#### **Rumpsteak vom Deutschen Weidenrind**

mit Kartoffelgratin, dazu Mini-Rohren und einer  
kräftigen Kaffee-Pfeffer-Butter

34,90

#### **Bergkräuter-Zirbennudeln**

in einem schlunzigen Avocado- Basilikum Pesto  
mit frischen roten Chillischoten (vegetarisch)



15,90

#### **Cremiges Perlgraupenrisotto**

mit Pecorino, Rohren-Würfel und Babysteckrüben,  
getoppt mit bunten crunchigen Kartoffelchips (vegetarisch)

14,90

### DESSERT

---

#### **Birnen-Mango Crumble**

Birnen-Mangokompott mit zarten Butterstreuseln  
dazu eine Kugel Grannysmith-Sorbet (vegetarisch)

9,90

#### **Süße Mohnnudeln**

Gezuckerte Schupfnudeln mit Mohn garniert  
auf Mus von Heimischen Gartenäpfeln (vegan)

10,90

## WINTER MENU

### STARTERS - SMALL DISHES

---

#### **Beetroot carpaccio**

garnished with avocado, goat cheese flakes, roasted walnuts and a fine honey-balsamic honey-balsamic cream (vegetarian)



14,90

#### **Toasted malt bread with avocado**

with beetroot topping, tomato concassee, fresh chilli pepper and selected wild herbs (vegan)

14.90

#### **Beef tartare with avocado**

Fresh beef tartare from German willow cattle with shallots, chopped gherkins, deep-fried capers and parsley

15,90

### MAIN COURSES

---

#### **Rumpsteak from German willow beef**

with potato gratin, served with mini beans and a strong coffee and pepper butter

34,90

#### **Mountain herb and pine noodles**

in a sloppy avocado and basil pesto with fresh red chilli peppers (vegetarian)



15,90

#### **Creamy pearl barley risotto**

with pecorino, diced raw beans and baby turnips, topped with colourful crunchy potato crisps (vegetarian)

14.90

### DESSERT

---

#### **Pear and mango crumble**

Pear and mango compote with delicate butter crumble served with a scoop of Grannysmith sorbet (vegetarian)

9,90

#### **Sweet poppy seed noodles**

Sugared „Schupfnudeln“ garnished with poppy seeds on a puree of local garden apples (vegan)

10,90