



Wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant begrüßen und freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Unsere regionalen und mediterranen Speisen werden mit besten Zutaten liebevoll für Sie zubereitet. Ob Klassiker oder Neuinterpretation, unser Küchenteam kreiert regelmäßig neue Gerichte unter Beachtung saisonaler Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Unsere Menüempfehlung zur Gänsezeit

Kraftbrühe von der Gans
mit Gemüse- und Gänseeinlage

*

Knusprige Brust und Keule von der Gans
mit Orangenjus, Apfelrotkohl, glasierten Maronen und Kartoffelklößen

*

Gebackener Boskop-Apfel
auf Marzipan-Preiselbeersauce mit Vanilleeis

3-Gänge Menü

48,00 €

Vorspeisen - starter

Tapasauswahl „Vinum“ | 14,90 €

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Serrano Schinken, gebratene Riesengarnele, Kalamata Oliven, Manchego Käse, gegrillte Chorizo, Ciabatta & Aioli

Grilled and pickled vegetables, Serrano ham, fried king prawns, Kalamata olives, Manchego cheese, grilled chorizo, ciabatta & aioli

Platte ab 2 Personen - 12,90 € pro Person

Tranchen von der heiß geräucherten Entenbrust | 16,00 €

mit Kürbischutney an Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskerndressing

Slices of hot-smoked duck breast with pumpkin chutney, lamb's lettuce and pumpkin seed dressing

Gebratene Gänseleber | 15,00 €

mit Calvadosjus, Himmel & Erd und Röstzwiebeln

Roasted Goose Liver with Calvados jus, apple potato mash, and fried onions

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl | 16,00 €

mit Aioli und Ciabatta

Grilled shrimps in garlic herb oil with aioli and ciabatta

Salate - salads

Winterlicher Salatteller | **Vegan** | klein 6,50 € | groß 12,00 €

Auswahl knackiger Blattsalate mit Balsamico-Dressing, allerlei Rohkost und Knoblauch Croutons

Salad Plate - Selection of crisp leaf salads with balsamico dressing, various raw vegetables, and garlic croutons

- mit 6 gegrillten Riesengarnelen | + 10,00 €
- mit gebratener Gänseleber | + 12,00 €

Veganes Menü - vegan menu

Kürbis-Kichererbsensalat | **Vegan** | 12,50 €

mit Humus, Kürbiskernen und Feldsalat

Pumpkin and Chickpea Salad with hummus, pumpkin seeds, and lamb's lettuce

Veganer Zwiebelbraten | **Vegan** | 20,00 €

aus Sonnenblumenproteinen mit Gemüsejus, Rotkohl und Kartoffelklößen

Vegan Onion Roast - Made from sunflower proteins with vegetable jus, red cabbage, and potato dumplings

Gebackener Boskop Apfel | **Vegan** | 9,00 €

mit Cassisisorbet

Baked Boskop Apple with blackcurrant sorbet

3-Gänge Menü 38,00 € pro Person

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar.

All dishes can also be ordered individually. Please find the price per dish on the menu.

Suppen - soups

Kraftbrühe von der Gans | 7,00 €

mit Gemüse- und Gänseeinlage

Goose Broth with vegetables and goose garnish

Kürbiscremesuppe | **Vegetarisch** | 7,50 €

mit Sahne und steirischen Kürbiskernöl und Kernen

Pumpkin Cream Soup with cream and pumpkin seed oil and seeds

Nudelgerichte - noodles

Geschwenkte Orecchiette | 19,50 €

mit gebratenen Brokkoli, Kirschtomaten, Grana Padano und Salsiccia

Sautéed orecchiette pasta with roasted broccoli, cherry tomatoes, and sausage

- ohne Salsiccia | **Vegetarisch** | 16,00 €

Linguine in Krustentiersauce | 19,00 €

mit gegrillten Riesengarnelen

Linguine in shellfish sauce with grilled king prawns

Fischgerichte - fish

Gegrilltes Zanderfilet | 27,50 €

auf Rahmsauerkraut mit glasierten Trauben und Kartoffelpüree

Grilled Pike-Perch Fillet on Creamed Sauerkraut with Glazed Grapes and Mashed Potatoes

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet | 26,00 €

mit feiner Weißweinsauce, gebratenem Brokkoli und Rieslingrisotto

Grilled Norwegian salmon fillet with a delicate white wine sauce, roasted broccoli, and Riesling risotto

Geflügelgericht - chicken

Keule von der Barbarie Ente | 25,90 €

mit kräftiger Sauce, Rosenkohl und Serviettenknödel

Barbary Duck Leg with a rich sauce, Brussels sprouts, and napkin dumplings

Knusprige Brust und Keule von der Gans | 34,90 €

mit Orangenjus, Apfelrotkohl, glasierten Maronen und Kartoffelklößen

Crispy goose breast and leg with orange jus, apple-flavored red cabbage, glazed chestnuts, and potato dumplings

Fleischgerichte - beef

Medaillons vom Schwein | 23,90 €

auf Pfefferrahm mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Pork Medallions in pepper cream with bacon and roasted beans

Filetspitzen von Rind und Schwein | 28,00 €

in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln

Beef and pork fillet tips in a pepper cream sauce with fried potatoes

Ragout vom Wildschwein | 23,90 €

aus heimischen Wäldern - in Preiselbeersauce mit Rosenkohl und Butterspätzle

Wild Boar Ragout from local forests - in cranberry sauce with Brussels sprouts and buttered spaetzle

Rosa gebratener Hirschrücken | 34,00 €

unter der Haselnusskruste mit kräftiger Sauce, zweierlei Kohl und Sellerie-Kartoffelstampf

roasted venison loin under a hazelnut crust with a rich sauce, two kinds of cabbage, and celery and potato mash

Sauerbraten vom Jungbullen | 25,90 €

mit kräftiger Sauce, Apfelrotkohl und Butterspätzle

Sauerbraten with a rich sauce, apple-flavored red cabbage, and buttered spaetzle

BBQ-Honig Rippchen vom Landschwein | 25,00 €

mit Coleslaw und holländischen Fritten

BBQ honey ribs from country pork with coleslaw and Dutch fries

Steaks - steak

Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind

fillet steak from Argentinian Black Angus beef

200g 32,50 €

oder

300g 39,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

rump steak Argentinian Black Angus beef

200g 26,50 €

oder

300g 29,90 €

Für 2 Personen

Tomahawk-Steak vom Black Angus

Tomahawk steak Black Angus

ca. 1000g mit Knochen 89,00 €

Wählen Sie Ihre gewünschte Garstufe:



rare
48°C

medium rare
52°C

medium
56°C

medium well
59°C

well done
65°C

Steakbeilagen – side dishes

Speckbohnen | 4,90 €

mit Zwiebeln, Speck und Bohnenkraut

Bacon beans with onions, bacon and savory

Blattspinat | 4,90 €

mit Zwiebeln und Knoblauch

leaf spinach

Rosenkohl | 5,50 €

Gebräunt, mit Zwiebeln

Brussels sprouts

Coleslaw | 4,00 €

Amerikanischer Krautsalat mit Rahm und Karotte

coleslaw

Pommes Frites | 4,50 €

knusprige holländische Fritten

french fries

Bratkartoffeln | 5,50 €

mit Speck und Zwiebeln

fried potatoes with bacon and onions

Pepperrahmsauce / Rotweinjus / Kräuterbutter | 3,00 €

Pepper cream sauce / red wine jus / herb butter

Mayonnaise / Ketchup | 1,00 €

Mayonnaise/ketchup