

Herbstkarte

VORSPEISEN & FISCH

VORSPEISEN

EXOTISCHE TOMATEN SUPPE ^{GH} mit Griechischem-Joghurt Pistazien Nockerl	6,80
GÄNSELEBER ^{AGEH} mit geeister Rote Bete, Erdnuss Koriander Pesto und Leber-Mango-Praline im Trüffelmantel	15,30
KÜRBIS RÖLLCHEN ^{AGD} gefüllt mit Japanischem Hokkaido Kürbis, dazu Tomaten Schafskäse Vinaigrette und Kräuter-Sardellen	13,80
AUCH VEGETARISCH	11,80

FISCH – HAUPTSPEISEN

GLATTBUTTFILET ^D sautierter Glattbutt mit jungen Grünen Bohnen, Thai-Baby Mais mit leichter Kurkuma Sauce, dazu Basmati Reis	22,50
MUSCHELTOPF ^{ABDLR} mit Stangensellerie und Karotten in Weißwein-Tomaten-Kokos Sud, dazu Focaccia	19,70

SPEISENBEGLEITER

FLADENBROT ^A Hausgemachtes und ofengebackenes Fladenbrot mit Olivenöl und Petersilie	4,90
HERBSTLICHER SALAT DER SAISON ^M VEGAN mit Gaia-Balsamico Dressing	5,40

Herbstkarte

PASTA & VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE PASTA

GAIA CARBONARA AGC 14,70
Vermicelli aus der Pfanne mit Ei, geröstetem Bauchspeck und geraspeltem Parmesan

CHOW RIND WOK ACFN 24,90
mit Dry Aged Rib Eye Steak – Aterox, tranchiert auf Pasta

AUCH VEGETARISCH 13,50

TRÜFFEL PASTA ACG 19,20
Makkaroni in sanfter Trüffelsauce mit gerösteten Steinpilzen, Trüffelschinken und Kirschtomaten

AUCH VEGETARISCH 16,20

VEGETARISCH & VEGAN

KÜRBIS KIACHL AG 15,70
geschmorter Hokkaido-Kürbis in würziger Tomatensauce mit Gaia Kiachl und gerösteten Kürbiskernen

LINSEN EINTOPF VEGAN 16,80
Rote und Gelbe Linsen mit geröstetem Broccoli und Buchenpilzen, dazu ofengebackene Focaccia

Herbstkarte

FLEISCH UND STEAKS

ATTEROX – 4 WOCHEN TROCKENGEREIFT AUS DEM INNVIERTEL

DRY AGED STEAK 250g _G 36,00
Beiried mit gerösteten Pilzen, Risotto mit Parmesan
und Trüffelschinken

DRY AGED RIB EYE STEAK 180g _N 29,00
mit Süßkartoffel-Püree, Wok Sesam Pak Choi,
knackigem Brokkoli und Röstzwiebeln

FLEISCH

HIRSCH STEAK SHORT LOINS _{AC} 33,00
aus Neuseeland, mit Heidelbeer-Rotwein-Jus,
grünem Thai Spargel, dazu hausgemachte Makkaroni

DRY AGED LAMMKRONE _A 35,00
aus Schottland – Medium, aus dem Beefer, mit
Spinat-Kichererbsen Wok und Paprika, dazu Steinofen-Focaccia

KALBSBÄCKCHEN _{AC} 27,00
48 Std. mariniert in Rotwein-20-Gewürzsauce und
12 Std. geschmort, dazu Gaia Krokette und Ofen-Pflaumen

ENTENBRUST _H 21,00
rosa gebratenes Entenbrustfilet (weiblich) mit Portwein-Jus,
Pistazien-Kartoffeln aus der Pfanne und fruchtiger Salsa

FÜR GROSSEN HUNGER / AUF HEISSER PLATTE SERVIERT

T-BONE STEAK 1000g _{AM} 65,00
(Für 2 Pers. / WARTENZEIT bis zu 40 min.)
Chianina aus Italien, mit Fladenbrot, Chutneys und Baby-Kartoffeln

Herbstkarte

DESSERTS

MARONEN SCHOKO DESSERT <small>ACGEH</small> mit mariniertem Birnen Carpaccio	12,60
PANCAKES <small>ACG</small> mit Mascarpone-Quark Creme und Heidelbeeren	7,90
MANGO & MANGO <small>ACG</small> Mousse & Sorbet dazu Jasmin-Kokos-Creme	12,90
PRALINEN <small>CGH</small> 3 hausgemachte Pralinen	11,50
mit 2cl Plantation Black Cask Barbados	15,70

*Wir wünschen
guten Appetit!*