

## Aperitif: Kirschlugo

Minze / Limette / Prosecco / Kirsche / Holunder 8,50€

## Abendmenü

### Süppchen vom Hokaidokürbis

Kräuter-Creme Fraiche / geröstete Kerne / steierisches Kürbiskernöl  
Kürbiskernpesto / Süßkartoffelcrunch 10€  
zoe zoe zoe

### Mediterranes Kalbsragout in PinotGemüsesugo

Paprika / Zucchini / Champignons / frische Pasta / 23€  
zoe zoe zoe

### Creme Brölée

frische Beeren / hausgemachtes Strawberry Cheesecakeeis / Passionsfruchtjoghurt  
14€

3 Gänge Menü 34€

### Veggi: Gefüllte Trüffelgnocchi

Heimische Steinpilze / junger Spinat / gehobelter Herbstrüffel / Parmesanspäne  
23€/29€

### Island Rotbarschfilet auf cremigem Hokaido-Kürbisrisotto

Steierisches Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernpesto / Parmesanspäne 26€

### Gegrilltes Filet vom Atlantik Steinbutt

Belugalinsengemüse / Covollo Nero / Flowerprouts / Trüffelstampf 38€

### Zwiebelrostbraten vom argentinischen Weide-Angusrind

Hausgemachte Röstzwiebeln / Speckbratkartoffeln / frische Kräuter / Pinotsoße 32€

### Tranchiertes Flanksteak vom bayerischen Angusrind

Steinpilzbratkartoffeln / Speck / frische Petersilie / Pinotsoße 36€

### Kalbsleber in Salbeibutter rosa gebraten

Äpfel / Zwiebeln / Balsam / Trüffelstampf 25€

### Medaillons vom oberpfälzer Kalbsfilet auf Waldpilzpaste

Waldpilze / Rahm / Kräuter / frische Pasta 30€

### Weinempfehlung: Bergdolt-Reif & Nett Surfing / Chardonnay

trocken / Pfalz 0,2l 8,50€ / 0,75l 26€