

Tagesempfehlung

2 – Gang – Menü

*Nüßlisalat mit gebratenem Ziegenkäse
oder
Hokkaido Kürbissuppe*

*Saiblingsfilet in Butter gebraten auf Wermutsauce
an Blattspinat und Butterkartöffelchen*

25,80 €

*Block House Rinderfilet auf Rotweintunke
an Kräutersaitling mit Tagliatelle*

28,50 €

Dessertvariation Buenacosa

7,50 €

Weinempfehlung des Monats

Schmetterlinge im Bauch eine beschwingte rosécuveé

Kiefer 0,2 l 5,50 €

Empfehlung des Hauses

€

Diese Gerichte enthalten* *schwarzer Trüffel aus Umbrien**

Hokkaido-Kürbissuppe mit Milchschaum und steirisches Kürbiskernöl 3,50

Nüßlisalat mit faschierter Entenbrust und Kräutersaitlingsalsa 4,80

Kräutersalat in Ingwer-Olive-Zitrodressing mit Nüssen 4,80

Risotto in Rieslingrahm mit schwarzem Trüffel aus Umbrien
an Shiitake „König der Heilpilze“ und gehobeltem Parmesan* 15,80

*Serviettenknödel in Butter gebraten auf Pilzragout** 13,50

Hokkaido-Kürbis-Kartoffelpuffer mit verschiedenen Pilzen
und Bergkäse gebacken an Karotten-Ingwersauce* 16,50

Knusprige halbe Ente mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel 14,50

Saiblingsfilet vom Grill an Kohlrabigemüse mit Kräutersaitlingsalsa
und feinen Salzkartöffelchen* 21,50

Zanderfilet in Olivenöl gebraten auf Rieslingrisotto
an einer Gemüsetriologie* 26,80

*Sauerbraten römische Art mit Rumtopfbeeren
an Rotkohlgemüse und Steinpilzspätzle ** 18,90

*Sauerbraten in Waldbeer-Balsamicojus und Kräutersaitlingsalsa
an Muskat-Mangoldgemüse und Kürbis-Kartoffelpuffer* 18,90

*Block House Rinderfilet 250g vom Grill an Steinpilzrisotto
mit Rumtopfbeeren im Rotkohl* 28,90

***Malaga Eiskreation an Rumtopfbeeren* 7,50 €**

Hagnauer Burgstall Kabinett Weißherbst trocken 0,1 l 2,70 €

hausgemachter Glühwein 0,2 l 3,20 €

Diese Gerichte enthalten* *schwarzer Trüffel aus Umbrien**