

<u>yellow fin tuna</u> wakamesalat, koriander, sesam 27,90 euro

marinierter romanasalat kapern, anchovis, eigelb 15,% euro

gebeizte lachsforelle kürbischutney 23,90 euro

beef tatar (150g) knuspriger parmesan, feldsalat 25,50 euro

couscous salat avocado, eingelegte austernpilze 18.50 euro Maulas

kräuterschaumsuppe blätterteiggebäck 9,90 euro

kürbisschaumsuppe kerne, öl 11,90 euro

kraftsuppe vom rind kasepressknodel 13,00 euro



hausgemachte gnocchis

schwarzaugenbohnen, paprika-salbeisauce als vorspeise 17,90 euro als hauptgang 24,50 euro

trüffelravioli

champignons, bergamotte als vorspeise 24,90 euro als hauptgang 33,90 euro

tagliatelle

trüffelrahm als vorspeise 17,90 euro als hauptgang 24,90 euro

gebratene jakobsmuschel (2 Stück) blumenkohl, chimichurri euro 23,90

gerne servieren wir Ihr gericht auch mit frischem sommer trüffel pro gramm EUR 2,50



gemischter blattsalat der saison

7,90 euro mit rinderfiletstreifen 16,90 euro mit putenfiletstreifen 13,90 euro

<u>wiener schnitzel vom kalb</u> kartoffelsalat, gurken, kürbiskernöl, preiselbeeren 33,90 euro

rinderfilet ca. 240 gramm vom holzkohlegrill 42,90 euro

rinderbeiried ca. 240 gramm vom holzkohlegrill 32,90

kalbsrücken kotelett ca. 500 gramm (20-30% knochenanteil)
pommery senf, olivenbutter
vom holzkohlegrill
am besten zu zweit genießen
89,00 euro

wählen sie ihre beilage

gegrilltes gemüse der saison 9,90 euro
eingemachter blattspinat mit tomaten 10,50 euro
trüffelpommes 12,90 euro
speckbohnen 9,90 euro
kartoffelgratin 10,50 euro



lammrücken

polenta, chorizo, schwarzaugenbohnen, jalapeno 35,90 euro

geschmortes kalbswangerl

tomatenrisotto, rote zwiebel 29,00 euro

offene lasagnette vom kabeljau

safranespuma, kapern

32,00 euro

garnele

süß-scharfe marinade, basmatireis, mandeln 32,90 euro

beef stroganoff

topfenspätzle, gegrillter brokkoli 31,00 euro

rosa gebratener hirschrücken

gratiniert mit schwarzen nüssen, apfel-rotkraut, kartoffel-sellerie-taschen 36,00 euro



genießen sie ab 2 personen kleine köstlichkeiten im sharing style aus unserer küche, ganz nach dem motto "paula teilt"

<u>lauwarmer fladen</u> marinierter yellow fin tuna 22,00 euro

beef tatar
knuspriger parmesan
20.00 euro

garnelen
süß-scharfe marinade, basmatireis
19,00 euro

vitello tonnato eiweißvinaigrette 17,50 euro

couscous salat avocado, eingelegte austernpilze 15.00 euro

kaiserschmarren zwetschkenröster 14.00 euro

banane
passionsfrucht, erdnuss
14,00 euro

schokoladekuchen
mit flüssigem kern, sauerkirschen
14,00 euro



klassischer kaiserschmarren

zwetschkenröster wartezeit 20min 16,90 euro

banane

passionsfrucht, erdnuss 16.90 euro

halbgefrorenes vom mohn

marille 14,50 euro

käseteller

hart- und weichkäse, feigensenf, trauben, nüsse klein 14,90 euro groß 21,90 euro

eissorten & sorbets

alle eis- und sorbetsorten sind hausgemacht 3,50 euro pro kugel

eis_salz-karamell
pistazie
vanille
schokolade

kokos
erdbeere
passionsfrucht
zitrone
himbeere

sorbet

toppings:

popcorn

kürbiskernöl schokosauce himbeersauce je 2 euro

schlagobers

3 euro



wiener schnitzel vom kalb

pommes frites 15,90 euro

spaghetti

mit tomatensauce oder bolognese 12,90 euro

tagesfisch

butterreis, gebratenes gemüse 16,90 euro

filetsteak 120g

pommes frites 22,90 euro

portion pommes frites 7,90 euro



Wir beziehen einige Produkte von unserer Bäuerin aus der Umgebung. Darunter fallen Erdäpfel, Kürbis, Salat und Speck.

Vorab reichen wir Olivenöl, grobes Salz, heimischen Speck & Aufstrich mit frischem Gebäck. wir erlauben uns dafür 3,80 euro pro Person zu verrechnen.

Sollten sie Allergien oder sonstige Unverträglichkeiten haben, so wenden sie sich bitte an unser Serviceteam.

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir €-bargeld,
Maestro-card (EC-karte) oder Kreditkarte
(VISA/Mastercard) ab einem Betrag von € 20,00.

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir ab 8 Personen eine Gesamtrechnung reichen.

Alle Preise inklusive steuern.