

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12

M E N Ü

Kohlrabi
Krustentier
Hahn . Ei . Heu

Weizen-Roggen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter

Fetthenne
Forelle . Kren

Pilzvielfalt
Salzzitrone . Nussbutter

Wolfsbarsch
Fenchel . Hollerblüten

Spargel
Kernöl . Balsam

Kitz
Erbse. Minze . Polenta . Joghurt

Brandteig
Gravensteiner . Blaue Ziege . Kerbelwurzel

Rhabarber
Kardamom . Ingwer

Schokoladenkugel
Zitronentarte
Madeleine

A LA CARTE

Roggen-Weizen Sauerteigbrot mit Bohnenbutter	7
Beef Tatar auf geröstetem Brioche pikanter Senfmayonnaise und Wildkräutern	26
Spargelsalat mit pochiertem Bio-Ei und Bronzefenchel	22
Gebratene Sardinen Artischockencreme, Oliven und junger Knoblauch	24
Gebratene Lachsforelle mit marinierter Feldgurke, Schnittlaucherdäpfeln und Wildkräutern	35
Geschmortes Ochsenwangerl mit glasierten Eiszapfen, Lauch, knusprigen Erdäpfeln und Zitronen-Thymiansauce	34
Gefüllte Ravioli mit Wildgarnele mit mariniertem Fenchel und Krustentierschaum	20/28
Käsevariation mit saisonaler Garnitur	18
Mohn- Erdbeer Mille-Feuille	12
Minz-Limettensorbet mit Wildkräutern	12
Brandteig mit Salzkaramellcreme und Haselnüssen	12
Buchteln gefüllt mit schwarzer Johannisbeere, Vanillesoße	12