

## **Suppen**

*Kürbissüppchen mit Tiroler Kernöl*  
7,50 €

*Tomatensüppchen mit Pesto und Parmesanchip*  
7,00 €

*Consommé vom Ochsen mit Gemüse und Rindfleisch*  
6,50 €

## **Vorspeisen**

*Grüner Spargel mariniert mit Honig-Senf vinaigrette, pochiertem Lachs und knusprigem Reibekuchen*  
14,50 €

*Ziegenfrischkäse an Apfel-Kürbis-Chutney mit Friséesalat und Baguette*  
13,50 €

*Gebratene Blutwurst an karamellisierten Äpfeln und Rösti*  
10,00 €

## **Fischgerichte**

*Filet vom Zander – in Kräuteröl gebraten – auf Kartoffelendivienpüree mit Riesling-Schaum und frischer Kresse*  
21,50 €

*Lachs im Safransud pochiert mit Gemüse und Gnocchi*  
20,50 €

*Gebratenes Doradenfilet auf Kürbisgemüse mit Kräutergnocchi und Riesling-Schaum*  
21,50 €

## **Fleischgerichte**

*Düsseldorfer Zwiebelrostbraten vom Roastbeef, in der Pfanne geschmort, mit Speckbohnen und Bratkartoffeln*  
20,50 €

*Irische Ochsenbäckchen in Portweinjus mit Spitzkohl und Kartoffelgnocchi*  
24,00 €

*Rumpsteak vom Grill mit Speckbohnen, Grilltomaten und Bratkartoffeln*  
28,50 €

*Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmgurkensalat*  
22,00 €



## **Vegetarisch**

*Knoblauch-Spaghetti mit Gemüse, Rucola und Parmesan*  
14,50 €

*In Butter gebratene Champignons, mit Cherrytomaten, Sesamgnocchi, Rucola und Schmand*  
14,50 €

*Linguine mit Kürbisgemüse, Schmand und Kürbiskernen*  
15,00 €

*Warme Kürbisbruschetta mit gebrochenem Parmesan und Cherrytomaten*  
12,50 €  
*zusätzlich mit Serrano Schinken*  
14,50 €

## **Schmackofatz für die Kleinen**

*Gebackene Chicken Nuggets oder Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup*  
7,50 €

## **Regional und Deftig**

*Hacksteak auf Spitzkohl mit Schmorkartoffeln*  
13,50 €

*Himmel und Erde*  
*gebratene Blutwurst auf Kartoffelendivienpüree mit Apfelscheiben und Balsamicojus*  
15,50 €

*Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und kleinem Salat*  
15,50 €

*dazu Pfeffer- oder Champignonsauce*  
*plus 2,00 €*

*Portion Ketchup oder Mayonnaise*  
0,50 €

## **Salate**

*Salat „Kaisergarten“ mit Putenbruststreifen und Obst*  
15,50 €

*Salat „Kaisergarten“ mit Thunfisch und Zwiebeln*  
13,50 €

*Carpaccio vom Kürbis mit Friséesalat, gerösteten Kernen, Cherrytomaten*  
*und gebackenem Fetakäse*  
16,50 €



## **Saisonales**

### **Unsere Gänsekarte**

*Gänseleber mit Zwiebeln und Äpfeln gebraten, in Gänse-Glace auf Kartoffelpüree*  
11,50 €

*Unser Gänsebraten „klassisch“, frisch aus dem Ofen an süß glasierten Maronen, gebackenem Marzipanapfel, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß*  
32,50 €

*Geschmorte Gänsekeule aus dem Rohr an Apfelrotkohl, mit Kartoffelkloß in der Brioche-Butter*  
27,00 €

*Scheiben von der knusprigen Gänsebrust an Speckrosenkohl mit gebratenem Brezelknödel*  
27,00 €

#### **Auf Vorbestellung:**

#### **Eine GANZE GANS für 4 Personen,**

*frisch aus dem Rohr, am Tisch tranchiert, mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, gebackenen Marzipanäpfeln, glasierten Maronen und Cranberries*  
120,00 €

#### **Beilagen extra**

*Kartoffeln, Klöße, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Marzipanapfel*      *pro Portion*    2,00 €

## **Dessert**

*Pana Cotta mit marinierten Blaubeeren, Birnenchip und Sesam-Koralle*  
6,50 €

*Orangen-Griesflammerie mit Himbeersauce und süßem Pistazienknusper*  
7,00

*Zimtparfait vom Ceylon-Zimt mit süßem Apfelkompott und Mandelhippe*  
7,50 €

*Kürbismuffin mit Preiselbeeren und Walnusseis*  
8,00 €

