



Vorspeisen und Suppen

Carpaccio & Tatar vom Rauriser Schmalztier

Kürbis / schwarzer Knoblauch / Senfkörner / Rauriser Schwammerl € 24,-

Gehacktes Rinderfilet

Radieschen / Gouttes de poivrons / Wildkräuter / Sauerteig € 22,-

Romana Salatherzen

Holunder / Ofentomaten Raritäten / Steinpilze € 18,-

Warme Wachtelbrust

Topinambur / wilde Preiselbeeren / Quitte € 19,-

Kohlrabi-Schaumsuppe

confierter Saibling & Kaviar / Gurke / Apfel / Dillöl / Kren € 14,-

Hauptspeisen

Rosa gebratener Rehrücken im Kräutermantel

Sellerie / Urkarotte / Kohlsprossen € 48,-

Ragout vom Rauriser Hirsch

Spätzle / Preiselbeeren / wilder Romanesco € 28,-

Rosa gebratenes vom Mufflon

Pastinaken / wilder Brokkoli / Vogelbeeren € 45,-

Rosa Gebratenes & Geschmortes vom Rauriser Hirsch

Rotkraut / Kartoffelknödel € 45,-

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone € 21,-

Auf Holzkohle gegrillter Karfiol

Trüffelmousseline / Haselnuss / Gemüse-Rosmarin Jus € 21,-

Gebratener Seesaibling

Kürbisgnocchi / Tomate € 28,-

Dessert

Topfen / Zwetschke / Mohn

€ 15,-

Hausgemachtes Sorbet

€ 4,50



Wild aus dem Seidlwinkltal

Wir sind sehr stolz, dass unser gesamtes Wildfleisch durch die
Zusammenarbeit mit der Jagdgesellschaft
aus dem Seidlwinkltal stammt.

Herbst-Gourmetreise

Das ganz besondere Überraschungsmenü
für einen tollen Abend!

Unser Küchenteam rund um Alexander Biechl überrascht Sie mit kleinen
Häppchen, Schmankerln aus der Region und herbstlichen Kreationen.
Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie österreichische Kochkunst.

Wir servieren unsere "Herbst-Gourmetreise" gerne tischweise.

Gourmetreise Varianten

3 Gang – Suppe oder Vorspeise	€ 69,--
5 Gang	€ 98,--

Weinbegleitung

Gerne servieren wir zu unserer Gourmetreise eine schöne Weinbegleitung

mit 4 Gläsern	€ 36,--
mit 5 Gläsern	€ 45,--

Gedeck € 6,--