



Valentinstag Menü 14.02.2026

Blumenkohl Variation / Belperknolle / Kartoffelstroh

Getrübte Sellerieschaumsuppe

Zweierlei vom Kalb (Rücken rosa gebraten, geschmortes Bäckle)
Pastinake / sautierter Spinat / Grießtaler

Belgische Schokolade / Birne / Macha

Preis/Person € 80,-

An diesem Tag gibt es kein a la Carte

Wir bitten unbedingt um Anmeldung 05574 422 93

Business Lunch 04.-06.02.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Blumenkohlcreme Suppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Rindsvögele / Butterspätzle / Wurzelgemüse

Tages Fischfang / Pastinaken Risotto / Kohlsprossen

Gefüllte Kohlrabi / Belugalinsen / Kräuterhumus / Chili Öl

€ 15,90

Dessert

Cocos Panna Cotta / Ananas / Crumble

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Rote-Bete Schaumsuppe Gewürzblättertieg	9,70
Grießnockerl Suppe / JulienneGemüse	7,50

Hauptspeisen

Knuspriger Schweinebauch Kimchi / Edamame / Erdnusssauce - Auch als Vorspeise möglich	28,50 19,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Geschmorter Sellerie Braune Butter / Oliven / Mandeln	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Wald Heidelbeeren / Vanilleeis	14,50
Gerührter Eiskaffee Sahne	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70