
VORSPEISEN

Kleiner Gartensalat	€ 05,00
Klare Rinderkraftbrühe Würfel von der geschmorten Ochsenbacke Trüffelöl gebackener Lauch Parmesanhobel	€ 07,80
Cremesuppe vom Muskatkürbis Waldblütenhonig geröstete Kürbiskerne Steirisches Kernöl	€ 06,20
Ricottamousse auf Tomatengelee Rucola Basilikum gebackener Schinkenchip	€ 08,60
Argentinische Rotgarnelen (6 Stück) Knoblauch - Olivenöl Baguette	€ 07,90

ZWISCHENGÄNGE

Caesar – Chicken – Bowl Gebratene Hähnchenbrust Eisberg Joghurtdressing Gurke Tomate Paprika Crôutons Parmesan Baguette	€ 09,80
Matjessalat Apfel Zwiebel Gurke Radieschen Risoleekartoffeln	€ 12,00
Kürbis – Frischkäse – Ravioli Salbeibutter Parmesan	€ 14,00

HAUPTSPESIEN

Argentinisches Ochsenroastbeef bei 800°C gebeeft mit Knoblauch und Rosmarin aromatisiert	250 gr.	€ 24,90
Filet vom Angusrind bei 800°C gebeeft das zarteste Stück vom Rind	150 gr.	€ 18,90
	250 gr.	€ 28,90
Filet vom Neuseeländischen Weidelamm bei 800°C gebeeft	je 80 gr.	€ 08,50
Filet vom Deutschen Kalb bei 800°C gebeeft	180 gr.	€ 24,00

<u>DAZU EMPFEHLEN WIR:</u>	Waldpilzrahm	€ 04,50
	Sauce Choron	€ 05,50
	Sauce Bernaise	€ 05,50
	Parmesan – Trüffel – Mayonnaise	€ 02,50
	Kleiner Gartensalat	€ 04,00
	Butterbohnen	€ 03,90
	Mediterranes Grillgemüse	€ 04,50
	Speck Perlzwiebeln Steinchampignon	€ 05,00
	Rotgarnelen (6 Stück) Knoblauch – Olivenöl	€ 07,90
	Rosmarinkartoffeln	€ 03,90
	Kartoffelpüree	€ 03,90
	Steakpommes mit Sour Cream	€ 03,90
	Süßkartoffelpommes	€ 06,60

*Zu allen Fleischsorten reichen wir zudem wahlweise Kräuter- oder Trüffelbutter.
Beilagen nur im Zusammenhang mit einem Steak bestellbar.*

Dreierlei Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen € 17,20
Waldpilzrahm | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Diesen Klassiker gibt es auch als Platte für 2 Personen...

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen
Waldpilzrahm | Kräuterbutter | Speckbohnen | Grillspeck | Bratkartoffeln | Steakpommes | Salat
Dazu reichen wir zwei Hasel - Schnäpsle.

€ 34,00

„McOtt“ Classic Rindfleisch Burger € 16,80
Brioche - Bun | Honey - Barbecuesoße | Raclettekäse | Bacon | Bauern - Ei | Salat | Tomate | saure Gurke
Dazu reichen wir Steakpommes mit Sour Cream.

Paniertes Schnitzel vom Kalb € 22,50
Zitrone | kleiner Gartensalat | Steakpommes

Geschmorte Irische Ochsenbacke „à la bourguignonne“ € 17,20
Burgunder | Speck | Perlzwiebeln | Steinchampignon | Kartoffelpüree

Gebratene Streifen vom Lachsfilet € 18,60
Fenchel | Gurke | Champignons | Tagliatelle | Kräuter - Hollandaise

Flammkuchen...

...mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan € 12,90

...mit Streifen vom Lachsfilet, Rucola und Orangen - Pfefferhollandaise € 17,20

EINE KLEINE NASCHEREI...

Kugel Sorbet - nach Tagesangebot € 03,00

Lauwarmes Schokoladensoufflé € 06,60
Himbeermark

Palatschinken gefüllt mit Baileyssahne und Toffifee € 06,80
Dark Chocolate Eis | Schlagsahne

MENÜABENDE

Starten Sie mit uns kulinarisch in den neuen Monat und
lassen Sie sich verwöhnen mit Gaumenfreuden zu einem fairen Preis.

Preis pro Person | inkl. Aperitif, Speisen und der gesetzl. MwSt. € 39

5 Gänge | inkl. Zwischen- oder Käsegang € 49

6 Gänge | inkl. Zwischen- und Käsegang € 59

Termine & Themen 2020

Freitag, 2. Oktober 2020

Erntedankfest

Freitag, 6. November 2020

Wildmenü