

Vorspeisen | Starters

- | | | |
|---|---|---------|
| ✓ | Frisch gebackene Roquefort-Birnenquiche an Salat mit gerösteten Kernen
<i>Fresh baked quiche with roquefort and pears small salad with grains</i> | 9,00 € |
| | Rinderfiletcarpaccio mit Buchenpilzen in lauwarmer Trüffelvinaigrette mit Meersalz, Rucola und Parmesan
<i>Carpaccio with Shimeji mushrooms and warm truffle vinaigrette with seasalt, rocket and parmesan</i> | 13,00 € |
| ✓ | Miso-Ramen
Misosuppe mit frischen Nudeln, knackigem Gemüse und mariniertem Wachtelei
<i>Misosoup with fresh noodles, crisp vegetables and marinated quails egg</i> | 8,50 € |
| ✓ | Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen und Steierischem Kernöl
<i>Creamsoup of muscat pumpkin with roasted grains, styrian pumpkin seed oil</i> | 7,00 € |

Hauptgerichte | Main courses

- | | | |
|---|---|---------|
| | Salat „Gaucho“ knackige Blattsalate der Saison in Senfvinaigrette mit gebratenen Roastbeefscheiben, Backkartoffeln und Sauerrahm mit Kräutern
<i>Seasonal salads, mustardvinaigrette, roastbeef, baked potatoes sour cream and herbs</i> | 16,00 € |
| | Kross gebratener Zander auf Graupen-Gemüserisotto mit Brokkoli und Blumenkohl
<i>Crispy fried pikeperch, barley vegetable risotto with broccoli and cauliflower</i> | 19,00 € |
| | Barbarie Entenbrust an jungem Lauch
Massaman-Hokkaidoragout und gerösteten Cashewkernen
<i>Barbarie duck breast with young leak, ragout of curry and hokkaido and roasted cashews</i> | 20,00 € |
| | Geschmortes Kalbsbäckchen an Rotwein-Schalottensauce
glasierten Karotten und Kartoffel-Pastinakenpüree
<i>Braised calf cheeks with red wine - shallot sauce glazed carrots and potatoe parsnip mash</i> | 20,00 € |
| | Rumpsteak vom Black Angus ca. 225 Gramm Rohgewicht
serviert mit Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse und Pfeffersauce
<i>Rump Steak of Black Angus, served with peppersauce, rosemary potatoes and market vegetables</i> | 23,00 € |
| | Rinderfiletsteak vom Black Angus ca. 225 Gramm Rohgewicht
serviert mit Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse und Pfeffersauce
<i>Beef fillet of Black Angus, served with peppersauce, rosemary potatoes and market vegetables</i> | 29,00 € |
| ✓ | Frische Kürbisravioli in Salbeibutter mit Fetakäse, Oliven und getrockneten Tomaten
<i>Fresh pumpkin ravioli with sage butter and feta cheese, olives and dried tomatoes</i> | 15,00 € |
| ✓ | Pasta aus eigener Herstellung
in Karottensauce mit Blattspinat und Kirschtomaten
<i>Homemade fresh pasta in carrot sauce with spinach and cherrytomatoes</i> | 14,00 € |

Dessert

- | | |
|---|---------|
| Nougatmousse mit Kürbiskerneis, Vanille Krokant und frischen Beeren
<i>Praline mousse with pumpkin seed icecream, vanilla brittles and fresh berries</i> | 8,50 € |
| Kleines Dessert nach Angebot
<i>Small dessert of the day</i> | 4,00 € |
| Dessertvariation „Golfpark“ viele kleine Sünden
<i>A little bit of everything</i> | 10,00 € |
| Käseauswahl mit Feigensenf und Weintrauben
<i>Cheese selection with figmustard and grapes</i> | 9,50 € |

Sie vermissen etwas auf dieser Karte?
Sprechen Sie uns gerne an -
wir finden sicher eine gemeinsame Lösung!

