



Romantik-Menü

Lachstatar „asiatisch frisch“ | Avocado
Kartoffelrösti | Meerrettich
Salmon tartare "Asian and fresh" | avocado | potato roesti | horseradish



Süppchen von gerösteter Petersilienwurzel
Haselnuss | Süßholz
Cream of roasted parsnip soup | hazelnut | liquorice



Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Perlzwiebeln
Romanesco | Kartoffelpüree
Braised ox cheek | balsamic pearl onions | romanesco | mashed potatoes



Schokoküchlein | weißes Mousse | Sauerkirschragoût
Small chocolate cake | white mousse | sour cherry ragoût

€ 77,00
€ 59 ohne Vorspeise
€ 66 ohne Suppe

Weinempfehlung zum Menü

2024 Korrell Steinmayer, Bio, Q.b.A. 0,75 l | € 55,50
Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und
Chardonnay
Weingut Korrell, Johanneshof, Nahe

Vorspeisen

Feldsalat Walnussdressing eingelegte Bete	
Kürbischutney Kürbiskerne Sprossen	€ 14,00
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	€ 18,50
mit gebratenen Garnelen	€ 22,50
<i>Lamb's lettuce walnut dressing marinated beetroot</i>	
<i>pumpkin chutney pumpkin seeds sprouts</i>	
<i>with gratinated goat's cheese or pan-fried prawns</i>	

Strudel von Ziegenkäse, Birne und Walnuss Rucola	
Pflaume süß-sauer	€ 16,50
<i>Strudel of goat's cheese, pear and walnut rocket prune</i>	
<i>sweet and sour</i>	

Lachstatar "asiatisch frisch" Avocado	€ 21,50
Kartoffelrösti Meerrettich	
<i>Salmon tartare "Asian and fresh" avocado potato roesti</i>	
<i>horseradish</i>	

Suppen

Süppchen von gerösteter Petersilienwurzel	
Haselnuss Süßholz (vegan)	€ 11,50
<i>Cream of roasted parsnip soup hazelnut liquorice</i>	
Tom Kha Gai Kokossuppe rotes Curry	
Zuckerschoten Garnelen	€ 14,50
<i>Tom Kha Gai coconut soup red curry sugar snap peas prawns</i>	

Vegetarisch / vegan

Gebackener Blumenkohl Ofengemüse	
Trüffelmayonnaise (vegan)	€ 22,50
<i>Roasted cauliflower baked vegetable vegan truffle mayonnaise</i>	

Fisch

Lachsfilet Rahmsauerkraut	
Kartoffel-Röstzwiebel-Püree	€ 37,50
<i>Pan-seared salmon filet creamed sauerkraut</i>	
<i>potato purée with roasted onions</i>	

Fleisch

Maispouardenbrust | Portweinjus | mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln € 29,50
*Corn-fed chicken's breast | port wine jus | mediterranean vegetables
rosemary potatoes*

Rinderfilet | Pfefferrahm | Blattspinat | Kartoffelgratin € 46,50
Fillet of beef | pepper cream sauce | spinach | potato gratin

Geschmorte Ochsenbacke | Balsamico-Perlzwiebeln
Romanesco | Kartoffelpüree € 34,50
*Braised ox cheek | balsamic pearl onions | romanesco
mashed potatoes*

Grünkohl | Mettwurst | Kasseler | Bratkartoffeln | Senf € 26,50
*Kale | mettwurst sausage | smoked pork's chop
fried potatoes | mustard*

Dessert und Käse

Trilogie:
Vanilleeis | Grappa | Espresso € 10,50
Trilogy of vanilla ice-cream | grappa | espresso

Schokoküchlein | weiße Mousse | Sauerkirschragoût € 13,50
Small chocolate cake | white mousse | sour cherry ragoût

Gemischter Käseteller | Feigensenf | Früchtebrot € 17,00
Assortment of cheese | fig mustard | fruit bread

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen und Inhaltsstoffen haben,
sprechen Sie uns gerne an.
Wir halten dafür eine separate Karte bereit.

Österreichische Wochen im Walhalla



Vorneweg

Rindersulz | Vogerlsalat | Kräutersauce
Kürbiskernöl € 16,50
Beef in aspic | lamb's lettuce | herb sauce | pumpkin seed oil

Frittatensuppe | Leberknödel € 12,50
Consommé of beef | pancake strips | liver dumplings

Hauptsache

Wiener Schnitzel | Preiselbeeren | Erdapfelsalat € 32,50
Viennese schnitzel | lingonberries | potato salad

Tiroler Käsespätzle | Schmorzwiebeln | Schnittlauch € 23,50
Cheese spätzle Tirol style | braised onions | chive

Tafelspitz | Apfelkren | Wurzelwerk | Rösterdäpfel € 26,50
Prime boiled beef | horseradish with apple | root vegetables | roast potatoes

Saiblingsfilet | Zitronenbuttersauce € 37,50
Karfiol-Gerstlrisotto
Fillet of char | lemon butter sauce | cauliflower barley risotto

Hinterdrein

Kaiserschmarrn | Rosinen | Zwetschgenröster € 14,50
Cut-up pancake | raisins | plum caramel

Marillenknödel | Vanillesauce € 12,50
Apricot dumpling | vanilla sauce