

## **SALATE & VORSPEISEN\* SALAD & STARTERS**

### **Salat Seasons**

**bunte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Croûtons,  
Grana Padano und Balsamicodressing (VE)** kl. 6,50 €  
gr. 11,00 €  
Colorful lettuce with tomato, cucumber, croutons,  
grana padano and balsamic dressing

### **Toppen Sie Ihren Salat mit..**

**..rosa gebratener Entenbrust** 10,50 €  
with pink fried breast of duck

**..karamellisiertem Ziegenkäse, Portweinfeige  
und Walnußkrokant** 10,50 €  
with caramelised goat cheese, port fig and walnut crunch

**..Teriyaki Rindersteakstreifen mit Sesam** 9,00 €  
with Teriyaki beef steak strips & sesame seeds

**Feldsalat mit Kartoffeldressing, knusprigem Speck  
und gebratenen Champignons** kl. 7,00 €  
gr. 12,00 €  
Field salad with potato dressing, crispy bacon and fried mushrooms

**Carpaccio von der Roten Bete mit Ziegenkäse, Rucola,  
Senfkaviar und Walnusskrokant (VE)** 14,00 €  
Carpaccio from the beetroot with goat cheese, arugula,  
mustard caviar and walnut crunch

**Herbstliches Antipastigemüse mit Burrata und Kürbishummus (VE)** 14,50 €  
Autumn antipasti with burrata and pumpkin hummus

## **SUPPEN\* SOUPS**

**Maiscremesuppe mit Räuchertofu und Gewürz Popcorn (VEGAN)** 11,00 €  
Corn cream soup with smoked tofu and spice popcorn

**Hokkaido Kürbissüppchen mit Kokosschaum,  
karamellisierten Apfelwürfeln und gerösteten Kernen (VE)** 10,00 €  
Hokkaido pumpkin soup with coconut foam, caramelized apple cubes  
and roasted seeds

**Getrübte Kartoffelsuppe mit Kräutersaitlingen,  
Petersilien-Liebstocköl (VE)** 12,00 €  
Truffled potato soup with herb strings and parsley-lovage oil

## VEGETARISCHE GERICHTE \* VEGETARIAN DISHES

**Rote Bete Gnocchi in Petersilienbutter mit Kräutersaitlingen  
und wildem Brokkoli (VE)** 19,00 €  
Beetroot gnocchi in parsley butter with herbal since ling and wild broccoli

**Süßkartoffel-Kichererbsen Curry mit Möhren, Basmatireis  
und Cashewkernen (VEGAN)** 17,00 €  
Sweet potato chickpea curry with carrots, basmati rice and cashews

## FLAMMKUCHEN \* TARTES

**„Elsass“**  
**mit Speck, Zwiebeln und Lauchzwiebeln** 14,50 €  
with bacon, onions and spring onions

**„Kürbis“**  
**mit Hokkaido Kürbis, Ziegenkäse, Zwiebeln, Honig und Thymian (VE)** 16,00 €  
“Pumpkin” with Hokkaido pumpkin, goat cheese, onions,  
honey and thyme

**„Blue Cheese“**  
**mit Cambozola, Spinat, Zwiebeln und Walnüssen (VE)** 16,50 €  
“Blue Cheese” with Cambozola, spinach, onions and walnuts

## FISCH \* FISH

**Pochiertes Kabeljaufilet mit Pommery-Senfsauce,  
buntem Knollengemüse und Petersilienstampf** 26,00 €  
Poached cod fillet with pommery mustard sauce,  
coloured tuber vegetables and parsley mash

## HAUPTGERICHTE \* MAIN COURSES

<b>Wiener Kalbsrückenschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeer-Chutney und einem Salatbouquet</b> Viennese veal saddle schnitzel with fried potatoes, cranberry chutney and a salad bouquet	<b>24,00 €</b>
<b>„Seasons Cheeseburger“ Angus Beef Patty mit Cheddar, Bacon, Zwiebelchutney, Pommes Frites und Trüffelmayo</b> “Seasons Cheeseburger“ Angus beef patty with Cheddar, bacon, onion chutney, fries and trufflemayo	<b>18,50 €</b>
<b>„Seasons Wildburger“ mit Rotkohl , Bacon &amp; gebratenem Apfel, dazu Süßkartoffel Pommes und Trüffelmayo</b> “Seasons Wildburger“ with red cabbage, bacon, roasted apple, sweet potato fries and truffle mayo	<b>19,50 €</b>
<b>„Zwiebelrostbraten“ Rumpsteak mit Röstzwiebeln &amp; Jus, dazu hausgemachte Spätzle und Salatbouquet</b> “Onion roast“ rump steak with roasted onions & jus, homemade Spätzle and salad bouquet	<b>29,00 €</b>
<b>Rosa Entenbrust mit Portwein-Rosmarin Kirschen, wildem Brokkoli und Süßkartoffelschupfnudeln</b> Pink duck breast with port wine rosemary cherries, wild broccoli and sweet potato Schupfnudeln	<b>28,00 €</b>
<b>Iberico Schweinebäckchen in eigener Sauce mit Apfel-Aprikosenchutney,Zwiebelmus und Rosmarinkroketten</b> Iberico pork cheeks in their own sauce with apple apricot chutney, mushed onion and rosemary croquettes	<b>19,50 €</b>

## DESSERT

<b>Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleis und Rumtopf Früchten</b> Warm chocolate cake with vanilla ice cream and rumpot fruits	<b>12,00 €</b>
<b>Kürbis Creme Brûlée mit hausgemachtem Kokos Eis, karamellisierten Äpfeln und Kürbiskernkrokant</b> Pumpkin creme brûlée with homemade coconut ice cream, caramelized apples and pumpkin seed crunch	<b>13,00 €</b>
<b>Süßer Flammkuchen mit Calvados Creme, Apfelringen und Zimt</b> Sweet flan with Calvados cream, apple rings and cinnamon	<b>13,00 €</b>
<b>Kleine Käseauswahl mit Trauben ,Quittenchutney und Anisplätzchen</b> Small selection of cheese with grapes, quince chutney and aniseed cookies	<b>11,00 €</b>
<b>„Heiße Liebe“</b> <b>Warme Kirschen mit Vanilleeis und Sahne</b> Warm cherries with vanilla ice cream and cream	<b>9,00 €</b>
<b>„Steirer Eis“</b> <b>Vanille Eis und steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kernen</b> “Steirer Eis” Vanilla ice cream and Styrian pumpkin seed oil with roasted kernels	<b>8,00 €</b>
<b>Kugel Eis nach Tagesangebot</b> scoop of ice cream	<b>2,50 €</b>
<b>Schlagsahne</b> whipped cream	<b>2,00 €</b>