



HERZLICH WILLKOMMEN

ROOTS Menü

Rote Bete Carpaccio

Shisokresse | Ziegenkäsecreme | Honig

*

Hirsch-Rahmsuppe

Blutwurstravioli | Lauch | Karotte

**

Glen Douglas Lachsforelle

Erbse | Bacon | Arancini

Rinderfilet

Pommes deluxe | Trüffel | Parmesan | Spinat

pochierte Birne

Tonka-Bohne | Vanille-Eis | Schokoladensauce

5 Gänge für 59,0 €
0,1L Weinbegleitung 19,0 €

3 Gänge für 42,0 €
Suppe – Lammschulter – Birne
0,1L Weinbegleitung 12,0 €



STARTER

Hirsch-Rahmsuppe

Blutwurstravioli | Lauch | Karotte

8,0

Blumenkohl

gebacken | Tempura | Sriracha-Majo | Sesam

6,5

Butternutkürbis

Spitzkohl Cole Slaw | Rosenkohl | Buttermilch

9,0

Geflügelterrine

Entenkeule | Hähnchen | Feldsalat | Himbeere

9,5

gebeizter Färöer Lachs

Kartoffelrösti | Rote Bete | Kresse

10,5

Tapasplatte für 2 Personen

Blumenkohl | Scampi | Chorizo | Pimentos | Kanarische Kartoffeln

Backpflaumen | Serrano | Manchego | Oliven | Mayo

19,0



HAUPTGANG

Geflügelleber (Fair Mast)

Kartoffelpüree | Schmorzwiebeln | Apfelspalten | Portweinsauce

18,0

Kaninchenkeule

Riso-Pasta | Trüffel | Waldpilze | Bacon | Rahm

18,5

Wolfsbarschfilet

Rote Bete Risotto | Spitzkohl | Feldsalat

19,0

Rote Meerbarbe

Mandelbällchen | Spinat | Tomate | Kresse

19,5

Schaukelbug (Label Meisterfrisch)

16h geschmort | Rotwein | Grillgemüse | Selleriepüree

19,5

Hirschkalbsrücken

Kartoffel Gnocchi | confierte Schalotte | Saubohne

25,0



VEGETARISCH

Radicchio-Birne

Orichette | schwarze Oliven | Pinienkerne | Basilikum
14,0

Spitzkohl

geschmort | Kartoffelpüree | Gurkensalat | Kresse | Zitronenöl
14,5

Kürbisravioli

Rucola | Frischkäse | Kürbiskerne | Rahmjus | Parmesan
15,0

DESSERT

Steirische Verführung

kandierte Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Vanilleeis
6,0

Crème Brûlée

Karamell | Beeren | Feenstaub
7,0

Schokoladenkuchen

Kakao | Mandel | Vanilleeis | Heidelbeere
9,0