



Mittagskarte von 12:00 Uhr bis 17:15 Uhr

Vorspeisen & Zwischengerichte

Gillardeau-Austern	pro Stück 5,45€
Zitrone oder Schalotten-Vinaigrette oder asiatische Marinade	
Herbstlicher Salat Hausdressing (Honig-Senf)	10,20€
Champignons Kerne Sprossen Sauerteig Croûtons	
+ Ziegenfrischkäse Thymian Honig	+5,45€
+ drei gebratene Garnelen	+6,85€
Sardine „Jahrgangs Edition 2024“	16,50€
Röstbrot Limette Knoblauchcrème	
Geräucherter Lachs auf Ammerländer Schwarzbrot	15,95€
Dill-Senf-Sauce Kapern Radieschen	
Caesar Salad und Croûtons	13,05€
+ Hähnchenbruststreifen	+6,85€
+ Garnelen	+6,85€
Vitalsalat	19,00€
Avocado Honigmelone Parmaschinken	
Bunter Wellnesssalat mit Büffelmozzarella	16,95€
Kirschtomaten Basilikum Pinienkernen	
Suppe des Tages	10,40€
bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	

Hauptgerichte

Seeteufel Garnelen aus dem Wok	40,15€
Thaicurry asiatisches Gemüse Cashewnüsse Basmatireis	

Caramelle Ravioli	26,50€
Steinpilze Haselnüsse confierte Tomaten Bergkäse	

Steakgerichte:

Rinderfilet aus Argentinien, 200g	36,00€
Prime Rumpsteak aus Australien, 250g	36,00€

Beilagen für Steakgerichte (Preise pro Portion):

Café de Paris Butter	+2,50€
Bunter Salat	+4,00€
Pommes Frites	+4,00€



Hauptgerichte

Linguine	15,60€
Tomate Olivenöl Basilikum Pinienkerne Büffelmozzarella	
Currywurst vom Edewechter Moorschwein	9,40€
mit unserer hausgemachten Currysauce Pommes Frites	
Burger vom Wagyu Rind	19,60€
180g gegrilltes Wagyu Rindfleisch karamellisierte Zwiebel-Relish Bacon Cheddar Tomate Brioche Brötchen	
Vegi Burger	15,60€
Hausgemachtes Falafel Patty Paprikasalsa Avocado Cheddar Tomate Brioche Brötchen	
+mit Pommes Frites	+4,00€

Dessert

Café Gourmand	9,15€
Süße kleine Auswahl unserer Pâtisserie mit einem Espresso oder Cappuccino serviert	
Crème brûlée vom Kürbis	8,90€
Eiscreme aus steirischem Kürbiskernöl	

Unsere Teatime Etagere

(bestellbar bis 17 Uhr und Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Scones mit Mascarpone Creme
& hausgemachter Erdbeerkonfitüre,
eine süße Auswahl unserer hauseigenen Pâtisserie,
klassische Sandwiches mit Gurke, Ei und Räucherlachs

Teatime pro Person	21,55€
mit einem Kännchen Tee oder Kaffee	24,50€



Eisige-Spezialitäten

Eiden Becher	10,60€
Vanillerahmeis Florentiner Mandeln eingelegte Rumrosinen hausgemachter Eierlikör Sahne	
Nussbecher	8,90€
Vanilleeis Walnusseis Haselnusseis karamellisierte Haselnüsse Nougatsauce geschlagene Sahne	
Beeren Becher	11,90€
zwei Kugeln Vanilleeis eine Kugel Erdbeereis cremiger Joghurt Beerenkompott Sahne	
Eiskaffee	7,15€
eisgekühlter Arabica Kaffee Vanilleeis Sahne	
Eisschokolade	7,40€
cremiger Kakao Vanilleeis Sahne	

Unsere Eissorten

Erdbeere | Bourbon-Vanille | Schokolade | Walnuss | Haselnuss

Unsere Sorbetsorten

Zitrone | Passionsfrucht | Schwarze Johannisbeere | Himbeere

1 Kugel	3,85€
2 Kugeln	5,50€
3 Kugeln	7,10€
4 Kugeln	9,00€

Zusätzliches

geschlagene Sahne	0,45€
Schokoladensauce	2,55€
Hausgemachter Eierlikör	3,30€

Heißgetränke

alle Kaffeespezialitäten werden mit der regionalen Landmilch vom Diershof zubereitet

Tasse Schweizer Schümli Kaffee	3,10€
Kännchen Kaffee	6,10€
Milchkaffee, große Tasse	4,15€
Espresso	3,40€
Cappuccino	4,15€
Latte Macchiato	4,35€
Tasse Kaffee Hag	3,30€
Kännchen Kaffee Hag	6,10€
Kännchen Schokolade	6,10€
Kännchen Tee mit Stövchen	6,25€

Unsere Tageskarte von Montag – Sonntag von 12:00 Uhr - 17:15 Uhr

Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



Abendkarte von 18:00 Uhr bis 20:45 Uhr

Aperitif Empfehlungen:

Rosé Crémant 0,1L	7,55€
Hugo im Sektglas 0,1L	7,60€
Hugo im Weinglas 0,2L	9,15€
Champagner Brut 0,1L	15,95€
Kir Royal 0,1L	16,70€
Martini rot, weiß, dry	5,60€
Sherry dry, medium, cream	5,60€
Portwein rot	5,85€

Alkoholfreie Aperitive:

Bitter Salty Spritz 8,85€

4 cl Monin Bitter, 1 TL Olivenwasser,

2 cl Maracujanektar, Bitter Lemon, Gewürzsalz, Olive

Vibrante 8,85€

4 cl Martini Vibrante, Grapefruit, Wildberry Limonade, Rosmarin

Mr. Spicy 8,85€

0,5 cl Curacao Sirup, 2 cl Orangensaft, Tabasco Jalapeno,

4 cl Ginger Beer, 4 cl Sekt alkoholfrei, Pfeffer

Red Berry Cooler 8,85€

10 cl Red Berry Tee, Fritz Apfel-Kirsch-Holunder, Limette, Himbeeren, Limette

Vorspeisen

Gillardeau-Austern pro Stück 5,45€

Zitrone oder Schalotten-Vinaigrette oder asiatische Marinade

Herbstlicher Salat | Hausdressing (Honig-Senf) 10,20€

Champignons | Kerne | Sprossen | Sauerteig Croûtons

+ Ziegenfrischkäse | Thymian | Honig +5,45€

+ drei gebratene Garnelen +6,85€

Sardine „Jahrgangs Edition 2024“ 16,50€

Röstbrot | Limette | Knoblauchcrème

Variation vom Kürbis 15,50€

Ziegenfrischkäse | Kürbiskernöl | gepickelter Apfel

Rauchforelle „Cocktail“ 18,50€

Tatar aus geräucherter Forelle | Meerrettich | Rote Bete | Kaviar

Küchenannahmezeiten unserer Speisekarte sind von Montag – Sonntag von 18:00 Uhr - 20:45 Uhr.

Wir bitten um Verständnis, dass diese Zeiten unsere Annahmeschlusszeiten sind und wir bei mehrgängigen Menüs (Vorspeise oder Suppe) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

Nach den Annahmeschlusszeiten können Sie aus unserer "kleinen Karte" auswählen,

Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



Zwischengerichte:

Taco vom Wagyu-Rind	pro Stück 5,40€
Avocado Gemüsesalsa rote Zwiebeln	
Helgoländer Hummer	27,50€
rotes thailändisches Curry Karottencrème Yuzu Pak Choi	
Fünf gebratene wilde Garnelen	23,50€
Café de Paris Butter geschmorte Tomate Knoblauch Focaccia	
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis	14,00€
Kokos-Gewürzschaum geschmarter Kürbis	
Suppe des Tages	10,40€
bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	
Caramelle Ravioli	als Zwischengericht 18,50€
Steinpilze Haselnüsse confierte Tomaten Bergkäse	als Hauptgericht 26,50€

Hauptgerichte:

Seezunge „à la Meunière“	48,90€
Petersilie Zitrone gesalzene Butter kleiner Gurkensalat Kräuterkartoffeln	
Loup de Mer	39,60€
Fenchel-Safranschaum Miesmuscheln Ofentomaten	
Zucchinigemüse Fregola Sarda	
Seeteufel und Garnelen aus dem Wok	40,15€
Thaicurry asiatisches Gemüse Cashewnüsse Basmatireis	
Rosa gegarter Rehrücken	44,50€
Gewürzjus eingelegte Kirsche geräucherte Pastinakencrème Spitzkohl	
Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken	36,90€
Morchsel-Rahmsauce Erbsen Möhren Kartoffelpüree	
Klassische Roulade vom Freiland Rind	29,50€
Bratensauce Wurzelgemüse mit Speck Rotkohl aus unserem Garten kleine Knödel	
Gemüse Wok	19,25€
Thaicurry asiatisches Gemüse Cashewnüsse Basmatireis	

Küchenannahmezeiten unserer Speisekarte sind von Montag – Sonntag von 18:00 Uhr - 20:45 Uhr.

Wir bitten um Verständnis, dass diese Zeiten unsere Annahmeschlusszeiten sind und wir bei mehrgängigen Menüs (Vorspeise oder Suppe) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

Nach den Annahmeschlusszeiten können Sie aus unserer "kleinen Karte" auswählen,
Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



Steakgerichte:

Rinderfilet aus Argentinien, 200g	36,00€
Kotelett vom Iberico Schwein mit Zwiebel-Senfkruste	28,00€
Wagyu Rumpsteak aus Australien, 200g	42,00€
Entrecôte vom US Rind, 350g	39,00€

Für zwei Personen: (Zubereitungszeit ca. 40 min.)

Tomahawk-Steak vom Dry Aged Rind	95,00€
gegrillter Markknochen BBQ Sauce Kräuterbutter	
Meersalz Grillgemüse Pommes Frites	

Beilagen für Steakgerichte (Preise pro Portion):

Café de Paris Butter	+2,50€
BBQ Sauce	+2,50€
Sauce béarnaise	+4,50€
weiße Madagaskar-Pfeffersauce	+4,50€
Gartengemüse	+4,00€
Bunter Salat	+4,00€
Pommes Frites	+4,00€
Kartoffelpüree	+4,00€

Dessert:

Kaiserschmarrn	13,00€
Zwetschgenröster aus unserem Bauerngarten Zimtblüteneis	
Crème brûlée vom Kürbis	8,90€
Eiscreme aus steirischem Kürbiskernöl	
Amalfi-Zitronen-Sorbet	5,50€
+ mit hausgemachtem Limoncello	+4,50€
Café Gourmand	9,15€
Süße kleine Auswahl unserer Pâtisserie	
mit einem Espresso oder Cappuccino serviert	
Auswahl der besten Rohmilchkäse der Saison	17,55€
Frucht-Chutney Trauben Nüsse Baguette	

Küchenannahmezeiten unserer Speisekarte sind von Montag – Sonntag von 18:00 Uhr - 20:45 Uhr.

Wir bitten um Verständnis, dass diese Zeiten unsere Annahmeschlusszeiten sind und wir bei mehrgängigen Menüs (Vorspeise oder Suppe) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

Nach den Annahmeschlusszeiten können Sie aus unserer "kleinen Karte" auswählen,
Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.