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 2023“ **16,50€**
Röstbrot | Limette | Knoblauchcrème

Feldsalat *(bis 13.15 Uhr bestellbar)* **21,00€**
Kürbiskern-Vinaigrette | gepickelter Kürbis | Haselnüsse | geräucherte Gänsebrust

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

Braten von der Gans *(bis 13.15 Uhr bestellbar)* **41,90€**
Trauben | Rotkohl aus unserem Garten | Rosenkohl | Kartoffelknödel

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€**
Eiscrème 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

Gänsezeit im Eiden

Feldsalat

Kürbiskern-Vinaigrette | gepickelter Kürbis | Haselnüsse | geräucherte Gänsebrust

21,00€

***

Gebratene Gänseleber

glasierte Waldpilze | Cassisjus | Selleriecrème

21,00€

***

Braten von der Gans

Trauben | Rotkohl aus unserem Garten | Rosenkohl | Kartoffelknödel

41,90€

***

Hausgemachte Rumfrüchte

Vanilleeis

13,00€

Menü in vier Gängen 69,00€

(die Gerichte im 4-Gänge Menü sind verkleinerte Menüportionen)

Die Gerichte im Menü können Sie einzeln à la carte bestellen

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 2023“ **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 | geschmorter 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€**
Morchel-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€**
Wagyu Rinderfilet aus Australien, 200g	**52,00€**
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€**
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€**
Eiscrème 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.