

# Mittagskarte

## Aperitif Empfehlung

**„Holler Schampus“** 0.15l € 8.00  
Hausgemachter Holunderblütensirup  
mit Riesling-Secco auf Eis

## Vorspeisen

**Nordseekrabben von Alfred Urthel** € 18.00  
mit Pumpnickel, Fenchelsalat und Sauerampfer

**Salat Ole Liese** € 15.00  
Pflücksalate mit Gartengurken, marinierten Kirschtomaten,  
Kürbiskernöl und gehobeltem Flachland Tiroler

**Schwarzwurzelsüppchen** € 11.50  
mit Croûtons, Schwarzwurzel und Lauchöl

## Hauptgerichte

**Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst** € 35.00  
mit Gurkensalat, Preiselbeeren und Butterkartoffeln

**Hausgemachte Ravioli von gelber Bete und Kohlrabi**  
mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum  
Kleine Portion € 21.00  
Große Portion € 29.00

**Königsberger Klopse** € 29.00  
mit Kapern, roter Bete und Kartoffelstampf

**Wildgulasch** € 32.00  
mit Kräuterseitlingen, Schwarzwurzel, Preiselbeeren  
und Kartoffelstampf

## Für Danach

**Hausgemachte Sorbetvariation** € 14.00  
aus unserer Patisserie

**Hausgebackener Kuchen** € 4.50  
Käsekuchen mit Mandarinen  
Käsekuchen  
Apfelstreusel  
Kirschstreusel