

# NaturGenuss-Menüvorschläge Herbst 2026

## Zum Aperitif

**Kitzbüheler Rotweinspeck** | steirischer Hartkas | Oliven | Roggenbrot - € 22 für 4 Pers.  
**Auster** „Fines de Claire No. 2“ | auf Eis | Chesterbrot € 4/Stück  
**Aufstriche** | Obatzda | Kürbis-Erdäpfel-Kas | Räucherforellencreme | Roggenbrot € 22 für 4 Pers.

## Vorspeise

**Bio-Rohner** | Feige | Birne | Zwiebel | Granatapfel | Bio-Ziegenfrischkas  
**Vogelersalat** | Käferbohne | Kürbis | Tomate | gehacktes Landei  
**Gebeizter Hirsch** | Hollersenf | Eierschwammerl | Topinambur-Chips  
**Lachsforellenmatjes** | geräuchertes Kartoffelbrot | schwarzer Rettich | Krenschaum

## Suppe

**Geröstete Blumenkohlcreme** | gepoppter Dinkel | schwarzer Knoblauch | Salzzitrone  
**Klares Ochsensupperl** | Leberknödl | Wurzlgmias  
**Kartoffelschaumsupperl** | Kakao-Schwammerl-Ravioli

## Vegetarisch

**Kürbis-Paprika-Gulasch** | Kokosmilch | Lauchzwiebel | Eierschwammerl-Serviettenknödl  
**Graubündner Capuns** | Mangold | Topfen | getrocknete Aprikose | Haselnuss | Kräuter | Bergkas

## Fisch

**Wallerfilet** | Verjus | Apfel | Topinambur | Specklinsen  
**Kabeljaurücken** | Petersilie | gerösteter Mandelsalat | Kohlröschen | Zitronenpolenta

## Hauptgang

**Bauernente** | Beifuß-Saferl | Quitten-Chutney | Blaukraut | Kartoffelknödl  
**2erlei Kalb** | Filet & Haxe | Zwiebel-Confit | weiße Bohnencreme | gebackene Bohne  
**Geschmorte Hirschschulter** | Preiselbeer-Pfeffer-Jus | Sellerie | Wirsing-Schwarzbrot-Köpferl

## Dessert

**Powidl-Tascherl** | Nussbrösl | Röster | Topfeneis  
**Saftige Schokoladenschnitte** | Kaffeesahne | Preiselbeersorbet  
**Kürbiskern-Grießknödl** | Marzipan | Hollerkoch | Quittensorbet

### Preise:

|                                                   |         |
|---------------------------------------------------|---------|
| 3gängig mit Suppe/Hauptgang/Dessert               | € 58.00 |
| 3gängig mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert           | € 63.00 |
| 4gängig mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert     | € 75.00 |
| 5gängig mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert | € 89.00 |

**Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen.**

Gültig von Mitte September bis November 2026

Änderungen wegen saisonaler Verfügbarkeiten behalten wir uns vor.