

Menü „Herbstspaziergang“

Beef Tartar vom Almochsen € 19,00
Pilze – Kresse – Salzbutter

* * * * *

Pochiertes Ei € 19,50
Trüffel – Babyspinat – Trüffelschaum

* * * * *

Gegrillter Seeteufel VSP € 19,50
Forellenkaviar – Lauch – Kartoffel – Noilly Prat HSP € 28,00

* * * * *

Rosa Rehrücken aus Hofkirchen € 35,00
Kerbelknolle – Maroni – Preiselbeere – Wacholderjus

* * * * *

Passionsfrucht „on the rocks“
Mango-Passionsfrucht-Creme € 7,50

* * * * *

Schokolade & Zitrone € 9,90
Baiser – Dill – Ribiselsorbet

6 Gang € 93,00
5 Gang (ohne Passionsfrucht) € 87,00
4 Gang (ohne Seeteufel & Passionsfrucht) € 68,00

(Preise pro Person zuzüglich Gedeck)

Gedeck € 5,00 pro Person

*Zögern Sie nicht, bei Allergien oder Unverträglichkeiten
unser Service-Team zu kontaktieren –
wir unterstützen und beraten Sie gerne!*

Tagesempfehlungen

VORSPEISE:

Bunter Herbst-Salat	€ 13,00
Obst – Frischkäse – Beerendressing	
Nepomuk's Tagliatelle	VSP € 23,00
frische Piemonteser Trüffel	HSP € 31,00
Kurz gebratenes Rinder-Carpaccio	€ 23,00
Kartoffelmousseline – Trüffel – Wildkräuter	
Gebackenes Kalbsbries	VSP € 18,00
Salat – Sauce Tartare – Kartoffeln	HSP € 26,00
Nepomuk's Fischsuppe	€ 15,00
Gemüse – gegrillte Fischfilets	

HAUPTSPEISE:

Mühlviertler Rinderfilet	€ 39,00
Erdäpfelpüree – Schmorkarotte – Pfeffersauce	
Duett von Filetspitzen (Reh/Rind)	€ 33,00
Spätzle – Gemüse – Trüffel-Lauch-Rahm	
Knuspriges Fischvergnügen	€ 32,00
Gnocchi – Kürbis – Zitrussauce	

DESSERT:

G'schmackiger Käseteller	€ 11,50
Chutney – Obst	
Panna Cotta von der Tahiti-Vanille	€ 8,50
Beerenragout – Ribiselsorbet	
Nepomuk's Topfen-Soufflée	pro Pers. € 14,00
Mangoragout – Ananassorbet	
(ab 2 Personen, 15-20 Min. Vorfreude)	

*Zögern Sie nicht, bei Allergien oder Unverträglichkeiten
unser Service-Team zu kontaktieren –
wir unterstützen und beraten Sie gerne!*