



Vorspeisen

*Anti Pasti Variation:
mit Kräuter-Grill-Gemüse, gebratenen Waldpilzen,
Original Parma Schinken, gebratenem Scampi
und mariniertem Büffel-Mozzarella* € 13,90

*Bunter Feldsalat mit Kartoffel-Kräuter-Dressing
gebratenen Speckwürfel und Brotchips* € 8,50

*Winterlicher Salatteller mit Rucola und Feldsalat,
gebratenen Waldpilzen und Parmesan-Kräuter-Dressing* € 9,50

*Ziegenfrischkäse mit Thymian und Honig gratiniert
an winterlichen Salatbouquet mit Birne, Preiselbeeren
und Walnüssen* € 10,50

Beilagen Salat € 5,00

Suppen

*Feine Kürbiscremesuppe mit
kleinen Räucherlachs Crêpes und Kernöl* € 7,50

*Cremesuppe von glasierten Schwarzwurzeln
mit Kartoffel-Lauch-Stroh* € 7,50



Vegetarische Gerichte

*Bunte Gemüsetagliatelle
mit gebratenen Garnelen
und Lachswürfeln
in Limonen-Kokos-Sahne*

€ 18,50

*Hausgemachte Laugen-Semmeltaler
mit frischen Waldpilzen á la cremé,
Rucola und Parmesan*

€ 16,50

*„Trüffel Saccottini“
Hausgemachte Nudelsäckchen mit
Trüffel-Ricotta Füllung, leichte Parmesancreme
und frisch gehobeltem Trüffel*

€ 19,50

Vegane Spezialität

*Bunte Vegane Gemüse-Crêpe Roulade
mit geschmolzenen Tomaten,
Kürbisgemüse und Kaiserschoten*

€ 13,50



Fischgericht

*Winterkabeljaufilet in Orangen-Honig-Marinade
auf milder Thymian-Senf-Sauce, feines Wirsinggemüse
mit Serranoschinken und Schwenkkartoffeln*

€ 26,50

Hauptgerichte mit Fleisch

*Original Wiener Schnitzel
mit frischen Waldpilzen a la cremè,
Preiselbeeren und Kräuter Bratkartoffeln*

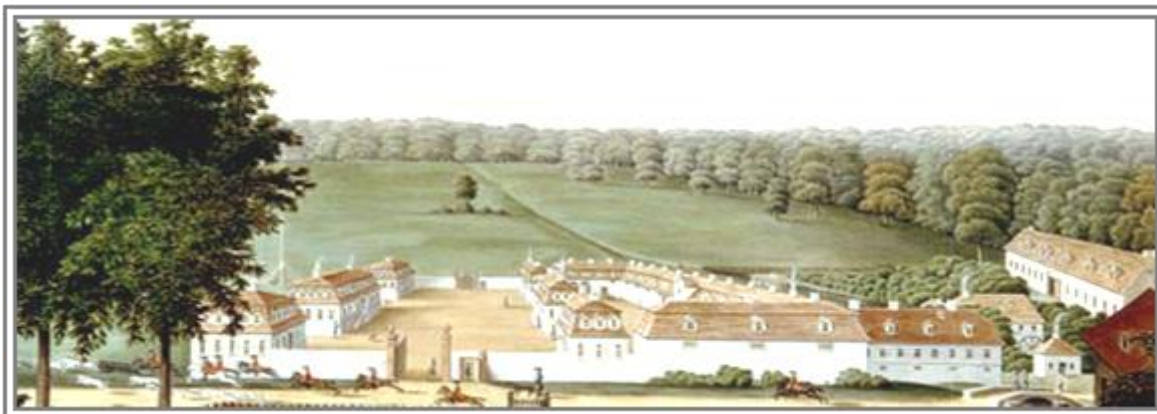
€ 24,50

*Rumpsteak -250g- Portweinjus,
Grillgarnitur, Kräuterbutter, Bratkartoffel*

€ 25,50

*Rinderfiletsteak -200g- Portweinjus
Grillgarnitur, Kräuterbutter,
gebackene Ofenkartoffel mit Kräutercreme*

€ 29,50



Wildspezialitäten
aus heimischen Wäldern

*Feines Wildedelgulasch
-mit Orangen und Preiselbeeren geschmort-
Apfel-Rotkohl und hausgemachte Spätzle* € 21,50

*Geschmorte Wildschweinschulter
mit leichtem Wacholder-Zimt Aroma
Portwein-Birnen-Sauce,
Wirsinggemüse in Thymiansahne und Krokette* € 23,50

*Rosa Rehnüsschen, mit leichter Preiselbeer-Thymian-Marinade
auf Gänseleber-Portwein Sauce, Kohlrabi Gemüse mit
Steinpilzen und Herzoginkartoffeln* € 26,50

*Sauerbraten vom Hirsch
mit Balsamico und Kirschen geschmort
feiner Speck-Rosenkohl, glasierte Maronen
und hausgemachter Kartoffelkloß* € 22,50

Mönchbruchs Klassiker

*Gebratene Rinderfiletspitzen mit Gorgonzola und
grünem Pfeffer in Cognacrahm Sauce,
feine Prinzessbohnen in Speckmantel
und hausgemachte Spätzle* € 21,50



Dessert

*Hausgemachtes Maracuja Sorbet
mit Fruchtmarm und Thymian-Karamell*

€ 6,00

*Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln,
Gewürzbeeren und Vanilleeis*

€ 9,00

*Hausgemachter Wiener Apfelstrudel
mit warmer Zimtsauce und Walnusseis*

€ 8,50

*Ofenwarmes Schokoladen Soufflé
mit Gewürzbeeren Grütze
und Vanilleeis*

€ 9,50

*oder genießen Sie zum Abschluß
einen Affogato al caffè
-einen doppelten Espresso mit Vanilleeis-*

€ 5,50