

# Abendkarte

## Unsere Aperitif-Empfehlung:

### Unser Winterspritz

Prosecco / Aperol / Winterapfel / Eis -  
0,2 l 8,50 €

### Blutorangen-Spritz

Monin Blutorange/ Frizzante/Dry Gin/ Orangenscheibe/Eis -  
0,2 l 8,50 €

## Unser Gans Menü

Der Kleine Gruß aus der Küche:  
Hausmacher Gänseeschmalz mit Röstzwiebeln, Meersalz und Brot

**Bunte Wintersalate** mit Orangen-Balsamico-Vinaigrette, dazu geröstete Walnüsse, Chicorée, Feigenconfit und Olivenöl Croutons (vegan)

Ofenfrisch und knusprig - **unsere Gansbrust** mit Orange und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in feiner Gänse Jus, dazu zwei Bayreuther Klöße, sowie Apfel-Blaukraut

### Winter im Glas

Zimt-Kirschen / Mascarpone-Joghurtcreme / Traubengelee/ Spekulatius-

**Menüpreis pro Person 47,00 €**

## Pasta Empfehlung

### Spaghetti „SURF & TURF“

Mit roten Wildgarnelen, Rinderfiletstreifen, Tomaten, Basilikum und Knoblauch  
22,90 €

## Unsere Weinempfehlungen

**Merlot Profil Roberto Ferrari 2021** Südtirol Tramin, trocken, elegant, dunkle Beeren Glas 0,2l 8,50 €

**Chianti Castello di Gabbiano 2023** Sangiovese, trocken, rote Beeren  
opulent Glas 0,2 l 8,5 €

**Rosato – Sacchetto 2024** Veneto, fruchtiger und harmonischer Rosé  
Glas 0,2l 8,50 €

## Vorspeisen

### **Original Terlaner Weinsuppe**

aus Südtirol mit Zimtcrotons und feiner Hirschsalami

9,90 €

### **Bunte Wintersalate**

mit Orangen- Balsamico Vinaigrette, dazu geröstete Walnüsse, Chicorée, Feigenconfit und Olivenöl Croutons (vegan)

13,90 €

### **Südtiroler Bio- Bergbauernspeck**

aus Salurn-„macelleria magnani“ serviert mit Traubengelee

9,90 €

### **Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen,**

kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse in Balsamico Vinaigrette -

14,50 €

### **Rote-Beete-Carpaccio**

mit Feta Käse, Sesam und Himbeer- Vanille Vinaigrette

13,90 €

### **Unsere Winter-Antipasti**

Gebeizter Lachs / Dill-Honig-Senf-Creme / Mozzarellakugeln mit Basilikum-Olivenöl/ Fränkisches Zwetschgen-Bammes – der edle Bio-Rinderschinken / eingelegte Kirschtomaten / geräucherter Mittelmeer-Schwertfisch / Mangomayo

16,90 €

### **Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet**

mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus Modena und feinem Trüffelhonig

17,90 €

### **Carpaccio vom Sashimi- Thunfischfilet**

mit Limette, Soja und Sesam mariniert dazu Avocado, Mango, Wakame Salat, ein Kresse-Mix und rosa Ingwer

17,90 €

### **Tatar vom fränkischen Saibling**

Avocadocreme/ Mango- Chutney / Zitronengel / Gambero Rosso – die rote Wildgarnele

17,90 €

### **Piemonteser Tajarin Pasta**

mit schwarzem Trüffel aus der Toskana in Rahm

24,50 €

# Hauptgerichte

Veggie /Vegan:

## **Risotto Carnaiolo**

rote Beete Schaum / schwarze Nüsse/ Gemüsechips / gebackener  
Ofenkürbis / schwarzer Winter-Trüffel  
25,00 €

## **Ofenfrisch und knusprig - unsere Gansbrust**

mit Orange und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in feiner Gänse Jus,  
dazu zwei Bayreuther Klöße, sowie Apfel-Blaukraut  
26,90 €

## **Variation vom Hirsch und Reh aus dem Fichtelgebirge**

zartes Hirschmedaillon und fein geschmortes Reh, Cassis-Soße,  
Preiselbeeren, Nusspätzle, Selleriestroh und Rosenkohlgemüse  
29,50 €

## **Unser Steak Special**

### **Tagliata vom Black Angus Rumpsteak**

(ca. 220g gegrillt und in Tranchen geschnitten) serviert auf Rucola-Salat,  
Kirschtomaten und Parmiggiano, dazu Rosmarinkartoffeln sowie  
Balsamico aus Modena  
29,50 €

### **New York Strip Steak**

Bestes Roastbeef von Jacks Creek Farm ca. 250g, flambiert mit Whisky-  
Kräuterbutter, Gratin-Kartoffeln, BBQ-Zwiebelmarmelade, Rauch-Aioli  
und grünen Bohnen  
33,00 €

## **Wiener Schnitzel**

Zwei knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter  
Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat  
29,50 €

## **Zarter Lammrücken**

gratiniert mit einer Oliven-Parmesankruste in Rosmarin-Knoblauchsoße,  
dazu cremige Polenta und Schwarzwurzelgemüse  
30,00 €

**Black Angus Rinderfiletstreifen – Toskana Style**  
Grappajus mit altem Balsamico verfeinert / Kartoffelgratin /  
Parmesanspinat  
29,50 €

**Sashimi-Thunfisch-Filet**  
kurz angegrillt / Limetten- Hollandaise / Wasabi-Stampf / Avocadocreme /  
Sesam-Teriyaki Gemüse  
30,00 €

**Feines Zanderfilet**  
auf der Haut gebraten, serviert in einer Zitronengras-Soße, dazu  
Süßkartoffel-Gnocchi und Curry-Belugalinsen  
28,50 €

**Livorneser Fischtopf**  
mit besten Mittelmeerfisch, Scampi, Thunfisch, Muscheln und anderen  
Meeresfrüchten – der Fischeintopf aus der Toskana, dazu  
Rosmarinkartoffeln  
28,50 €

**Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber  
Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere  
Mitarbeiter.**

**Für Menü- bzw. Beilagen Änderungen erlauben wir uns 2,50 € zu  
berechnen.**