

KALTE VORSPEISEN

Gemischter Salat ^{VEGETARIAN} der Saison

mit hausgemachtem Dressing
€ 6,50 | € 9,50

Buttermakrelenlardo

mit mariniertem Gemüse
€ 14,50 | € 17,50

Rindstatar (100g)

mit Schnittlauch und
hausgemachtem Brioche
€ 17,50 | € 20,50

KLASSIKER ^{KLASSIKER}

Kalbskopf

lauwarm,
mit eingelegtem Kürbis
und Tomatenvinaigrette
€ 12,40 | € 15,40

Eisacktaler Weinsuppe

mit Blätterteig-Stangerl
und Zimtbrot-Croûtons
€ 8,50

Hausgemachte Schlutzkrapfen

mit brauner Butter
und Parmesan
€ 14,90 | € 17,90

Sollten gewisse Stoffe oder
Erzeugnisse bei Ihnen
Allergien oder Unverträglich-
keiten auslösen, teilen Sie dies
bitte bei Bestellung unseren
Mitarbeiterinnen und Mit-
arbeitern mit. Diese erteilen
Ihnen gerne genaue Infos.

Gedeck: € 2,00

Bei Bedarf werden auch
Tiefkühlprodukte verwendet.

VORSPEISEN

Tintenfisch- Spaghettini

mit Garnelen, Avocado,
Zitrone und Chili
€ 16,50 | € 19,50

Kalbfleischravioli ^{HOFPRODUKT}

mit Tomatenbutter und
Basilikum
€ 15,90 | 18,90

Rote Bete Risotto ^{VEGETARIAN}

mit Frischkäse-
Meerrettichcreme
€ 14,50 | € 17,50

HAUPTSPEISEN

Wolfbarschfilet

in Petersilienwurzel-Fond
mit Schmorfenchel
€ 25,00

Hirschrückensteak

in schwarzer Nussauce
mit Blaukraut
und „Schupfnudeln“
€ 28,50

Ochsenfilet

in Holzkohlekruste
mit Balsamico-Endivien
und Dauphine-Kartoffeln
€ 27,50

Perlhuhnbrüstchen

auf Grillgemüse und Kräuteröl
€ 18,50

DESSERTS

Marmoriertes Schokoladenmousse

mit Kakaobohneneis
€ 8,50

Kaki-Chili-Sorbet

mit Buttermilch-Espuma
€ 6,90

Zigarillo ^{KLASSIKER}

mit Vanille-Aschenbecher
€ 12,50

Unser kulinarisches Highlight
im Herbst schon entdeckt?

„SHARING TABLE“

An Ihrem persönlichen Tisch
gemeinsam mit Ihren Liebsten
im Kramerhaus erwartet Sie
ein köstliches 5-Gang Menü,
gerne auch nach Ihren
besonderen Wünschen.
€ 69,00 pro Person



Einhorn ^{Gourmetstube}

Als zusätzliches Angebot bieten
wir Ihnen unsere **Gourmetstube**
Einhorn ausgezeichnet mit:

