



SAISONAL

PRICKELNDES

Lemon Fresh

Bittersüßer Aperitif mit Gin, Holunderblütensirup, Bitter Lemon und Minze 8,20

Rosato Spritz

Noten von Hibiskus und Orangenblüten, erfrischend blumig-fruchtiger Geschmack 8,20

ALKOHOLFREIES

Mango on Ice

Erfrischend und weniger süßer hausgemachter Eistee. Aufgebrühte Blatt-Tees und die Fusion von exotischer Mango, Maracuja sowie belebender Bergamotte sorgen für einen coolen Frischekick mit zitrischen Noten 6,50

ViSecco Sauvignon Blanc Manufaktur Jörg Geiger

Verfeinert mit Wiesenobst, handverlesenen Kräutern und Blüten. Zurückhaltende Süße mit vollmundigem Aroma. 6,20

GLÜCKSBINGER MENÜ

Carpaccio von der Roten Beete
mit Ziegenkäse im Speckmantel
und gerösteten Pinienkernen

Mariniertes Lammhüftsteak
mit Thymianjus
Fenchelgemüse und knusprige Bratkartoffel

Weintrauben versunken in Masalabayon
und hausgemachtes Rahmeis mit karamellisierten Nüssen 52,00

SCHAUMSUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN
mit Kalbsfleischfröschle 14,00



Knackiges saisonales Blattwerk mit Hr-Dressing
vor jedem Hauptgang

KERSTINS WEINTIPP – unsere Sommelière empfiehlt:

2023 Infinito Rosé trocken
Chiarretto di Bardolino DOC – WEINGUT SANTI
Eleganter Rosé aus den Rebsorten
Corvina, Rondinella und Molinara.
Feiner Duft von Pfirsich, Himbeere,
Weichsel und Johannisbeere

1/8 5,30 | Flasche 31,00

HEIMISCHER HIRSCHRÜCKEN

rosa gebraten
auf Wirsinggemüse
hausgemachte Spätzle und Williamskartoffel 36,00

LOUP DE MER

auf Trompetenpilz-Rahmflädle
und gegrillte Kürbisspalten mit Kardamom 33,50