






Abendkarte





Antipasti

Speck-Tartar, grüner Apfel, Schüttelbrot und Meerrettich 	Euro 15,00
Forelle mariniert mit Zirbelkiefer, Spargel und Kräuter-Ricotta  W	Euro 14,00
Kartoffel-Pilz-Auflauf in Blätterteig mit Gurkenkraut Sauce V W	Euro 12,00


Warme Vorspeisen und Suppen

Kohl-Sellerie-Suppe mit schwarzen Zimt- Brotcroutons 	Euro 10,00
Brennnessel-Gnocchi mit weißem Fleischragout und getrockneten Tomaten W	Euro 13,00
Dinkel-Fettuccine mit Lamm-Ragout aus dem Villnösstal	Euro 14,00






Hauptgerichte

Gulasch vom Hirsch mit Spinatknödel und Terlaner Spargel W	Euro 27,00
Rib-Eye-Steak, Artischocken und Kartoffelpüree mit Trüffel 	Euro 27,00
Zander „ sous vide“, Knollensellerie, violette Möhren und Löwenzahn 	Euro 25,00
Wirsingroulade mit Gemüse und Erbsencreme  	Euro 13,00

Desserts

vigilius Tiramisu: Mascarpone, Heu und Waldfrüchte 	Euro 10,00
Ricotta-Knödel mit Nougatkern, dazu Heidelbeereis	Euro 10,00

Gerne können Sie auch aus unserer Karte mit glutenfreien Gerichten wählen.
Für weitere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.

-  glutenfrei
-  laktosefrei
-  vegetarisch
-  vegan
-  Wildkräutergericht