



Herzlich willkommen

**Überraschungs- 3 Gänge
Candle Light Dinner**

Menü wahlweise

Fleisch | Fisch | Vegetarisch | Vegan

inklusive

1 Flasche Mineralwasser leise oder laut

1 Flasche Wein nach Wahl der Restaurantleitung

Für 2 Personen 129 €

auch für Einzelpersonen möglich



Vorspeisen

Pastinaken-Cremesuppe

Ochsenschwanzravioli

12

Parsnip-Cream-Soup with oxtail ravioli

Kürbis-Cremesuppe



Steirisches Kürbiskern-Öl und Kürbiskernen

12

Cream of pumpkin soup

Styrian pumpkin seed oil and pumpkin seeds

Burrata di Buffala



Tomatensalsa | Bunte Tomaten | Oliven | Basilikum

18

Buffalo Burrata | Tomato Salsa | Colorful Tomatoes | Olives | Basil

Himmel Und Äd



18

Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit |

Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Jus

Bio Black pudding | Calvados apple confit | Mashed potatoes | Fried onions | jus

Carpaccio vom Rote Bete Lachs



23

Marinierter Kürbis | Kürbiskerne | Friséespitzen

Salmon carpaccio marinated in beetroot

Marinated pumpkin | Pumpkin seeds | Frisée tips

Den Bergmann Seine Tapas



23

Blutwurst-Apfelpraline | Casino Currywurst | Rauchlachstatar auf Kartoffelrösti |

Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat | Kürbiscremesuppe

Black pudding and apple praline | Casino Currywurst | Smoked salmon tartare on hash browns | Veal meatball on potato salad | pumpkin soup

Gegrillter Oktopus-Tentakel



25

Kürbissalat | Kürbiskern-Öl | Aioli

Grilled octopus tentacles

Pumpkin salad | Pumpkin seed oil | Aioli

Der Förderturm Etageré für zwei Personen

42

Rinder-Carpaccio | Trüffel-Mayonnaise | Rucola und Parmesan

Burrata di buffala | Tomaten-Salsa | Oliven | Basilikum



Rote Bete Lachs | marinierter Kürbis | Kürbiskerne | Friséespitzen

Beef carpaccio with truffle mayonnaise, rocket and parmesan

Burrata | Avocado Cream | Wild Herb Salad | Confit Tomatoes | Basil Oil

Salmon carpaccio marinated in beetroot

Marinated pumpkin | Pumpkin seeds | Frisée tips



Hauptgänge

Himmel Und Äd

25

Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Jus

Bio Black pudding | Calvados apple confit | Mashed potatoes | Fried onions | Jus

Rollbraten vom Spanferkel

28

Spanferkel Rücken und Bauch | Kürbis | Waldpilze | Herzogin Kartoffeln | Rosmarin-Jus

Roast piglet

Loin and belly | Pumpkin | Wild mushrooms | Duchess potatoes | Rosemary jus

Grünkohl-Pott

22

Mettenenden | Kassler | Kartoffelwürfel | Jus

Kale pot

Mettenden | Kassler | Potato cubes

Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb

34

Gurkensalat | Bratkartoffeln mit Speck | Zitrone

Schnitzel | Cucumber salad | Roasted potatoes with bacon | Lemon

Barbarie Entenbrust

34

Kürbis-Kartoffelstampf | Rosenkohl | Orangen-Jus

Barbary duck breast

Pumpkin and potato mash | Brussels sprouts | Orange jus

Uruguay Grainfeed Rinderfilet 200g

48

Kartoffelstampf | Herbstliches Gemüse | Trüffel Jus | Sauce Béarnaise

Uruguay Grain-fed tenderloin 200g

Mashed Potatoes | Autumn Vegetables | Truffle Jus | Béarnaise Sauce

Lachsfilet mit Kräuter-Kürbiskruste

35

Sepia-Risotto | Blumenkohl-Crumble

Salmon fillet with herb and pumpkin crust

Cutfish risotto | Cauliflower crumble

Seeteufel

36

Ratatouille | Risolée-Kartoffeln | gebackene Kirschtomaten | Balsamico-Hummer-Jus

Monkfish | Ratatouille | Risolée potatoes | Baked cherry tomatoes

Geschmorrte Bundmöhren

19

Weißes Bohnenpüree | Pesto vom Karottengrün | Mandeln

Braised Bunched Carrots | White Bean Puree | Carrot Top Pesto | Almonds

Gnocchi mit Steinpilzfüllung

25

Trüffelrahm und frischer Trüffel

Gnocchi with porcini mushroom filling in truffle cream and fresh truffle



Dessert

Dessertvariation

13

Drei verschiedene Desserts in Gläsern 

Three different desserts in small glasses

Pistazien Tiramisu

15

Salz-Karamell | gebrannte Cashewkerne 

Pistachio Tiramisu | Salted caramel | roasted cashews

Crème Brûlée

13

Himbeersorbet

Crème Brûlée

Raspberry Sorbet

Eiskalt Inne Jahreszeit

13

Dreierlei Sorbets der Saison | Beeren vom Markt

Three kinds of seasonal sorbets with berries

**Die Speisekarte für unsere kleinen Kumpels reichen wir Ihnen
gerne separat.**

We will gladly provide you with the menu for our little friends separately.