

Herbst Karte

	Kürbis-Süppchen verfeinert mit Kern-Öl aus der Steiermark	als Vorspeise	12. ⁰⁰ 9. ⁰⁰
	Haus-Salat in der Schüssel mit gemischten Blattsalaten, Radiesli, getrockneten Früchten, Kernen und Chnoblibrot-Streifen	als Vorspeise	18. ⁰⁰ 12. ⁰⁰
	Nüssli-Salat an feinem French-Dressing, mit Speck, Brot-Croûtons und gekochtem Ei aus Freiland-Haltung	als Vorspeise	19. ⁰⁰ 11. ⁰⁰
	Hausgemachte Spätzli mit buntem Gemüse an Paprika-Rahmsauce und frischen Kräutern		19. ⁰⁰
	Hausgemachte Servietten-Knödel nach Oma Leopoldine's Rezept mit Schwammerl-Gulasch (Pilz-Ragout)		19. ⁰⁰
	Herbst-Terrine mit Hirsch- und Eierschwämmli, Wildschwein-Rohschinken, Cumberland-Sauce und angemachter Sellerie-Salat	als Vorspeise	25. ⁰⁰ 16. ⁰⁰
	Kürbis-Kartoffel Gnocchi geschwenkt in Oliven-Öl, mit sautierten Trauben Kürbis-Kernen und Cashew-Nüssen, dazu frischer Parmesan		19. ⁰⁰
	Kalbs-Rahmschnitzel mit Champignons-Sauce, dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse		35. ⁰⁰



Jagd – Fieber

Reh-Pfeffer „Hubertus“ an feiner Wildbeize	29. ⁰⁰
Wild-Geschnetzeltes an Preiselbeer-Sauce	37. ⁰⁰
Hirsch-Schnitzel „Saltim Bocca“ auf Feigen-Portwein Sauce	37. ⁰⁰
Wildschwein-Entrecôte auf Feigen-Portwein Sauce	37. ⁰⁰
Reh-Schnitzel „Mirza“ auf Feigen-Portwein Sauce	41. ⁰⁰

Wir servieren unsere feinen Wildgerichte mit pochiertem Apfel, Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni.
Als Sättigungs-Beilage empfehlen wir Ihnen hausgemachte Spätzli,
oder luftige Servietten-Knödel nach Oma Leopoldine's Rezept.

Fang des Tages



Frischer Fisch

auf Empfehlung
unserer Küchen-Chefin Stefanie Maier
4 1.⁰⁰ **Blattsalat als Vorspeise inklusive**

Riesen – Crevetten aus Bio-Mangroven in Knoblauchbutter gebraten 28.⁰⁰
mit buntem Herbst-Gemüse auf Nudel-Beet

Chicken Club Sandwich : - doppelter Toast mit Pouletschnitzel, 28.⁰⁰
Speck, gebratenem Ei, Tomaten, Eisbergsalat, BBQ-Sauce und Pommes Frites
(auch als **Fitnesssteller mit Salat, statt Pommes möglich**)

Kalbs-Geschnetzeltes „Förster Art“ mit frischen Eierschwämmli 33.⁰⁰
Nudeln und buntes Herbstgemüse

Lammrücken-Filetstreifen an rotem Thai-Curry 37.⁰⁰
mit Asia-Gemüse, Basmati-Reis, Kroepoek und Sambal Oelek

Black-Angus **Rindsfilet-Médailles** im Speck-Mantel 54.⁰⁰
auf Gorgonzola-Sauce, Kürbis-Gnocchi und buntes Herbstgemüse

„Carpaccio“

alles dünn aufgeschnitten

 Lauwarmes **Randen-Carpaccio** mariniert mit Sesam-Öl 19.⁰⁰
mit sautieren Pilzen und Pinien-Kernen **als Vorspeise** 14.⁰⁰

Carpaccio vom Gelbflossen-Tuna an Limetten-Olivenöl 25.⁰⁰
gehobelter,frischer Parmesan **als Vorspeise** 16.⁰⁰

Rindshuft-Filet Carpaccio vom Schweizer Weiderind 25.⁰⁰
mit Pinien-Kernen, Rucola, Oliven-Öl und frischem Parmesan **als Vorspeise** 16.⁰⁰

 **Carpaccio von der Hirsch-Nuss** an Knoblauch-Kräuter Marinade 25.⁰⁰
mit Rucola, Cashew-Nüssen und frischem Parmesan **als Vorspeise** 16.⁰⁰

Rathausgarten Klassiker

	Curry Süppchen mit Datteln und Kokos-Raspeln		12. ⁰⁰ 9. ⁰⁰
		als Vorspeise	
	Knackige Blattsalate mit Sprossen an hausgemachtem Acéto di Balsamico-Dressing		11. ⁰⁰ 7. ⁰⁰
		als Vorspeise	
	Bunter , gemischter Salat an hausgemachtem French-Dressing		12. ⁰⁰ 8. ⁰⁰
		als Vorspeise	
	Wurst – Käse Salat mit Cervelat und Emmentaler-Käse	garniert einfach	21. ⁰⁰ 16. ⁰⁰
	Tatar vom Rind mit Whisky verfeinert dazu Briôche-Toast und Butter		30. ⁰⁰ 25. ⁰⁰
		kleine Portion	
	Cordon – Bleu „Rathausgarten“ vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Brie und Rucola, mit Pommes-Frites		33. ⁰⁰
	Paniertes Schweins-Schnitzel mit Pommes-Frites und Zitrone		29. ⁰⁰
	„Original“ Wiener – Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffel-Salat, angemacht mit Essig und Öl		49. ⁰⁰



Sämtliche Preise in CHF und inklusive 7.7% gesetzlicher MwSt.

Fleisch und Fisch Herkunft

Schwein, Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rind	Schottland oder Irland
Wild	Österreich, Slowenien
Lamm	Neuseeland oder Australien
Bio Crevetten aus Mangroven	Thailand / Vietnam

Allergene und Zusatz-Stoffe

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



„Brutzli“ – Filet auf dem heißen Stein

Lammrücken – Filet	ca. 200g	41. ⁰⁰
Black Angus Rinds – Filet	ca. 200g	54. ⁰⁰

Zu allen „Brutzli“ – Spezialitäten servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter, eine rassige BBQ-Sauce, eine bunte Gemüseplatte und Pommes Frites.

Falschi „Schnägge“ serviert im Schnägge-Pfännli

Rindsfilet-Würfel vom Black-Angus, mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	41. ⁰⁰	12 Stk
	31. ⁰⁰	6 Stk
Lammrücken-Würfel , mit Knoblauch-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	41. ⁰⁰	12 Stk
	31. ⁰⁰	6 Stk
Riesen-Crevetten aus Bio-Mangroven , mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	41. ⁰⁰	12 Stk
	31. ⁰⁰	6 Stk
 Champignons mit Gemüsewürfeli und Frischkäse, mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites	25. ⁰⁰	12 Stk
	18. ⁰⁰	6 Stk

Wein - Empfehlungen

	<u>10cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Grüner Veltliner „ast“ 2017 Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	7. ⁰⁰	35. ⁰⁰	41. ⁰⁰
Blauer Zweigelt „vom Steinberg“ 2014 Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich	7. ⁰⁰	35. ⁰⁰	41. ⁰⁰