



LANDHAUS FECKL

Franz Feckl's Klassiker

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	18 €
Hummersalat à la Chef	34 €
Unsere Festtagssuppe	16 €
Hummersuppe mit Estragon	17 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit gebratenem Blumenkohl und gemischtem Reis	39 €
Gebratenes Adlerfischfilet im Artischocken-Fond mit geschmorter Minipaprika, Blattspinat und gebackenem Couscous-Strudel	44 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Bratkartoffeln und Salat „Marie“	39 €
Ochschwanz-Ragout mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	39 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln	39 €

Wir erlauben uns, Umbestellungen von Gängen und Beilagen zu berechnen.

Schon gewusst?

Jeden Samstag gibt es Koch-Pakete für Sie zu Hause!

Sprechen Sie uns gerne darauf an



Unsere Dessert-Klassiker

Beeren-Kaltschale mit Gin & Waldmeistersorbet	19 €
Mousse von dreierlei Schokoladen	19 €
Dessert Potpourri	21 €

Menü

-auf Wunsch auch Kohlenhydrat-reduziert-

Carpaccio vom Wildlachs und blauer Tiefseegarnele mit weißem Tomatenmousse
32 €

Gebratenes Adlerfischfilet im Artischocken-Fond
28 €

Taubenbrust im Baguettemantel gebacken und Wachtelbrüstchen in Portweinsauce mit wildem Brokkoli und Trüffelkroketten
46 €

Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney

oder

Dessert nach Wahl

Komplettes Menü **106 €**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert (3 Gänge) **88 €**

.....

Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung zu den Menüs für:

3 Gänge **25 €** pro Person / 4 Gänge **30 €** pro Person

Vegetarisches Menü

Ziegenkäse, grüner Apfel und Koriander
22 €

Kartoffel-Trüffel-Cannelloni mit Pfifferlingen

24 €

Mediterranes Grünkernrisotto mit Gewürztomate und Safran-Reiscreme

26 €

Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney

oder

Dessert nach Wahl

Komplettes Menü 74 €

Unsere Käseplatte

Rohmilchkäse mit Trauben, Feigensenf, schwarzen Nüssen und hausgemachtem Chutney **20 €**