

Vorspeisen

Feldsalatröschen

steirisches Kernöldressing
geröstete Weißbrotwürfel und Speckkrusteln € 9,00

Gelee vom Hirschrücken

Wildkräutersalat, Birnen-Pfeffer-Chutney € 14,50

Aus der Suppenküche

Rote Beete Cremesuppe mit Meerrettichnocke € 7,90

Tafelspitzessenz mit Kräuterflädle € 7,50

Bruchsee's Spezialitäten

Gebratenes Skreifilet

Steinpilzrisotto, Pommery Senf Soße € 27,50

Hirschrücken

Haselnusshaube
Spinatknöpfe, Rotkohl € 28,50

Maispoulardenbrust mit Steinpilzfüllung

Orangenhollandaise, Selleriestampf € 21,00

Lecker, Leicht und Vegetarisch

Bruchsee's Caesar Salat

Maispoulardenspieß

Kapern, Oliven, geröstete Knoblauch- Weißbrotwürfel
gehobelter Grana Padano

€ 17,50

Ravioli gefüllt mit Schafskäse

Rahmspinat

€ 18,50

Zart und auf den Punkt

Gemischte Filetspitzen

Morchelrahmsöße

Wintergemüse, Tagliatelle

€ 21,50

Medaillons vom Iberico Schwein

Roquefortsoße, Spinatknöpfe

Winterliches Gemüse

€ 23,00

Rumpsteak

Café de Paris Butter, Bratkartoffeln

€ 23,50

Für das besondere Geschmackserlebnis

Nougat-Birnen Törtchen

Kumquatkompott

€ 8,50

Walnusseis

Eierlikör, Sahne

€ 7,50