

## ZUM APERITIF & FÜR DEN ERSTEN APPETIT

### **Sardellenpesto & Hummus**

Geröstetes Zitronenbrot

9.50 €

### **Spanischer Jamón Ibérico Schinken**

Taggiasca Oliven | würziges Malzbrot | Pecorino Bruch

18 €

---

## SUPPEN & VORSPEISEN

### **Kürbis Velouté**

Steirisches Kernöl | Kürbiskern Croûton | gegrillte Jakobsmuschel

23 €

### **Tatar vom Rinderfilet**

Dijonnaise | Meerrettich | Crème fraîche | Kapern

23 €

### **Geflämmter Königslachs**

Buttermilch Dashi | Karotte | Kaviar

23 €

### **Norwegischer Kaisergranat**

Dim Sum | Schwarzwurzel | Rote Beete

24 €



PIZZA „400“

**Pizza Autunno**

Morone | gesalzener Ricotta | Baby Mangold  
16 €

**Pizza Nduja**

Nduja | Steinchampignons | Taleggio | Bio Zitrone  
18 €

---

RAVI-SOTTO & CO.

**Ravioli Tartufo**

Ricotta | Herbsttrüffel | Babyspinat | Pinienkerne | Beurre blanc | Parmesan  
25 €

**Fregola Sarda „Toasted“**

Zweierlei Wachtel | Champignon Creme | Perlzwiebeln | Steinpilze  
27 €

---

LEICHT, HERBSTLICH & VEGETARISCH

**Feld- & Pflücksalat**

Sherry-Honig-Vinaigrette | karamellierte Walnüsse | Birne | Ziegenkäse  
15 €

**Riva-Bowl mit Falafel Bällchen**

Kürbis | gepickelte Gurke | Brokkoli-Couscous | Büffel-Mozzarella  
16 €

(...oder vegan ohne Mozzarella und mit karamellisierten Nüssen)



Perlhuhnbrust 12.50 €  
Streifen vom Rinderfilet 14€

## AUS DEM WASSER

### **Ijsselmeer Zander**

Panchetta | Traube | Gorgonzola Risotto

39 €

### **Geangelter Loup de mer**

Kürbis-Zitronengras-Nage | geschmorte Pak Choi mit Macadamianuss

41 €

---

## WALD & WIESE

### **Kalbsbacke in Apfel Cidre Sauce geschmort**

Parmesan-Polenta | Steinpilze

42 €

### **Rehrücken für Zwei**

Am Knochen gegart

Birne | Kartoffel-Baumkuchen | Preiselbeere Sauce | Rosenkohlblätter

92 €

GRILLED MEAT\*  
VOM BIG GREEN EGG

**US Bürgermeister Stück IBP**  
(sous vide & gegrillt)  
250 g | 39€

**Karree vom Ibérico Schwein**  
350 g | inkl. Knochen | 41 €  
Besonders zartes und fein marmoriertes  
spanisches Schweinefleisch aus der wilden Aufzucht

**Rinderfilet 4/5er**  
„Dry Aged Husum“  
200 g | 45 € /// 300 g | 64 €

**Chateaubriand für Zwei**  
450 g | 90 €  
(Gar- und Ruhezeit ca. 45 Min)



ACCESSOIRES

+ 4.90 €

Bohnen mit Zitrone & Pancetta  
Grüne Blattsalate  
Senf-Rosmarin-Krapfen  
Waldpilze  
Riva-Fries



Trüffelpommes mit Parmesan  
+ 6.50 €

SAUCEN

+ 3.80 €

Sauce Béarnaise  
würzige Gremolata  
Café de Paris-Butter  
Kalbjus

\* ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.

DESSERTS

**Schmand Mousse**

Blutorange | Tahiti Vanille | Baiser  
12 €

**Crème Brûlée von der Vollmilchschokolade**

Himbeersorbet | Knusperstreusel | Mandelflorentiner  
13 €

**Original Beans Schokolade 70%**

Mango-Passionsfrucht-Gel | Kakaobruch | Kokosnuss Eis  
14 €

**Französischer Rohmilchkäse**

Tessiner Feigensenf | Früchtebrot  
16 €

---

SORBET & ICE CREAM

**Joghurt  
Himbeere**

pro Kugel  
3.50 €

**Walnuss  
Gesalzenes Karamell  
Pistazie**

pro Kugel  
3.50 €

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>Café Crème</b>	4 €
<b>Cappuccino</b>	5 €
<b>Latte Macchiato</b>	6 €
<b>Espresso</b>	4 €
<b>Espresso Doppio</b>	6.50 €
<b>Espresso Doppio Macchiato</b>	7 €
<b>Milchkaffee</b>	6 €

## DIGESTIF

### DESTILLERIE THOMAS SIPPEL

Choco Kirsch Chili Likör	4 cl	5 €
Amaretto & Pistazien Likör	4 cl	5 €

### BRANDY & COGNAC

Cardenal Mendoza	4 cl	7 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	15 €

### RUM

Havana Club 7 Anos	4 cl	6 €
Ron Zacapa Centenario XO	4 cl	18 €

### EDELBRÄNDE

Riserva Nonino 30 ANNI		
in der 6,3l-Jubiläums-Flasche	2 cl	9 €
O. Wittmer Williams Christ Brand	2 cl	5 €
O. Wittmer Haselnuss Geist	2 cl	8 €
Scheibel Altes Pflümle	2 cl	9 €

### LIKÖRE & BITTERS

Baileys Irish Cream	4 cl	5 €
Limoncello	4 cl	5 €
Ramazotti	4 cl	5 €
Averna	4 cl	5 €
DELIRIUM Pfalzbrew – Espressolikör	4 cl	7 €



**BE PART OF OUR TEAM**  
VON SERVICE BIS KÜCHE VON EVENT BIS REZEPTION  
MELDEN SIE SICH GERNE UNTER:  
[bewerbung@ketschauer-hof.com](mailto:bewerbung@ketschauer-hof.com)

