

Aperitifs

Champagner Veuve Pelletier	0,1l	EUR	8,50
Hauscocktail „ARVE“	0,1l	EUR	7,00
Alkoholfreier Hauscocktail	0,2l	EUR	5,00
Aperol Sprizz ^{3,4}	0,2l	EUR	7,00
Campari ³ mit Soda oder Orangensaft	4 cl	EUR	6,50
Sherry Tio Pepe dry fino	5 cl	EUR	5,00
Sherry Amontillado medium dry	5 cl	EUR	5,00

Vorspeisen

Heimischer Feldsalat in Walnuss-Dressing mit Speck und Croûtons	EUR	7,00
Rosa gebratene Kalbsrückentranchen in Thunfischsauce mit Kapern und Sardellen	EUR	11,00
Gegrillte Riesengarnelen an buntem Salatarrangement	EUR	16,00

Suppen

Kalbskraftbrühe mit Pistaziennockerl	EUR	6,00
Topinamburrahmsüppchen mit gerösteten Cashewkernen	EUR	6,00

Fischhauptgänge

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten serviert mit Pernod Fond an glasierten Dillgurken und Nusskartoffeln	EUR	20,00
Fischvariation „Arvena Park“ mit Champagnersauce dazu Wildreis	EUR	23,00

Hauptgänge

Geschmorter Hirschbraten in Wacholdersauce mit sautiertem Rosenkohl und Butterspätzle	EUR	19,00
Knusprig gebratene Barbarie Entenbrust in Cassissauce an Steinpilz-Wirsing-Gemüse dazu Kartoffelkrapfen	EUR	20,00
Rinderrückensteak mit Gorgonzola überbacken dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	EUR	21,00

Vegetarisch / Vegan

Vegetarischer Semmelaufbau in Erbsenschaumsauce mit Gemüseallerlei	EUR	12,00
Veganes Kürbisragout dazu Polentaschnitten und glasierte Birne	EUR	13,50

Desserts

Birnensorbet serviert in Spätburgunder	EUR	4,00
Mousse von der Zartbitterschokolade mit Bourbon-Vanille-Sauce	EUR	7,00
Hausgemachtes Amarettiparfait mit glasierten Apfelhalbmonden	EUR	7,50
Dessertteller „ARVE“	EUR	11,00