

# MENU DU CHEF

## VITELLO TONNATO

Kalbfleisch | gebraten  
Thunfischcreme  
Kapern  
Croutons

---

## RINDSBOUILLON

Grießnockerl | Gemüsestreifen

---

## LAMMRÜCKEN

Bärlauchkruste  
Aubergine | Artischocke | Gnocchi  
Jus

---

## CRÈME BRULÉE

Beeren  
Mango Passionsfrucht Sorbet

ODER

## KÄSE

ausgesuchter Käse  
Feigensenf  
Bezauer Sennereibutter

Menü € 73,00

last call 13.00

last call 21.00

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

## VORSPEISE

### BLATTSALAT

Spargel | sous vide  
Radiesschen  
Limetten Vinaigrette

€ 13,80

### RINDSBOUILLON

Grießnockerl | Gemüsestreifen  
ODER  
Flädle

€ 8,90

### BÄRLAUCH SUPPE

Krustentier Zigarillo  
Bärlauch Aioli

€ 12,90

### VITELLO TONNATO

Kalbfleisch | rosa gebraten  
Thunfischcreme  
Kapern | Croutons

€ 19,90

### PULPO | GARNELE

Pulpo | gebraten  
Garnele in Panko  
Fenchel | Wakame  
Avocado

€ 23,90

AUF WUNSCH VEGAN

€ 18,10

### BÄRLAUCH RAVIOLI

pochiertes Freiland Ei  
Butterbrösel | braune Butter

€ 19,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

# HAUPTSPEISE

## RAMSCHWAG SAIBLING NENZING

Filet | gebraten

Kohlrabi | Erbsen | Spargel

Kartoffelstampf

Weißwein Schaum

€ 35,80

## GARNELEN EDEN

geschält | gebraten

Safran Risotto

junges Gemüse

€ 36,80

## KALBSTAFELSPITZ

gekocht

Julienne Gemüse | Apfelkren

Kartoffel Schmarren | junger Spinat

Krensaucce

€ 29,90

## LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN

Bärlauchkruste

Aubergine | Artischocke | Gnocchi

Jus

€ 32,90

## SELLERIE STEAK VEGAN

gebraten

Käferbohnen Humus | Spinat

Mini Kartoffeln in der Schale

Pilzjus

€ 26,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

# HAUPTSPEISE

## SURF N TURF

Rinderfilet   gebraten		
Garnele   gebacken		
Spargel   Mini Kartoffeln		
Sauce Hollandaise		
Mango Chutney	€	46,90

## WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren		
wahlweise		
Petersilienkartoffeln		
Blattsalat		
Pommes Frites	€	28,90

## SPARGEL BAYERN

Sauce Hollandaise		
Mini Kartoffeln in der Schale	€	24,80

wahlweise

Kleines Wiener Schnitzel LÄNDLE KALB	€	35,90
--------------------------------------	---	-------

Serrano Schinken	€	33,00
------------------	---	-------

## KALBSLEBER

Karamellierte Äpfel   Krautkräpfen		
Junglauch	€	29,30

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

## DESSERT

### DREIERLEI SCHOKOLADE

Schokolademousse  
Schokoladenkuchen | halbflüssig  
Weißes Schokoladen Kardamom Eis € 12,40

### WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör  
Vanilleiscreme | Espresso € 10,50

### VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet € 10,90

### CRÈME BRULÉE

Mango Passionsfrucht Sorbet  
Beeren € 12,40

### RHABARBER TARTE

Erdbeer Zitronen Eis € 12,90

### KÄSE

ausgesuchter Käse  
Feigensenf  
Bezauer Sennereibutter € 16,60

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.  
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.