

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

Krensauc

€ 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.