

MENU DU CHEF

BLATTSALAT

Avocado
gebackene Garnele | Panko
Mango Chili Dressing

RINDSBOUILLON

Grießnockerl | Gemüsestreifen

ZWEIERLEI VOM IBERICO

Filet | Bäckle
Polenta | getrüffelt
Bohnen | Speck

PASSIONSFRUCHT CRÉME BRULÉE

Pistaziensponge
Mascarpone Eis

oder

KÄSESPEZIALITÄTEN

Feigensenf
Schnifner Sennereibutter

Menü € 71,--

last call 21.00

VORSPEISE

BEEF TATAR

Toast

Schnifner Sennereibutter

€ 16,80

BLATTSALAT

Avocado

gebackene Garnele | Panko

Mango Chili Dressing

€ 16,90

DREIERLEI AUS DEM MEER

Pulpo Salat | lauwarm

Hummer | gebraten | Wakame

Nori Lachs | Mango - Cashew

€ 19,80

STEINPILZRAVIOLI

Salbeibutter | Grana Padano

Rucola

€ 16,90

RINDSBOUILLON

Grießnockerl | Gemüsestreifen

€ 8,90

KÜRBISCREMESUPPE

Geflügel Wan Tan

€ 10,80

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

HAUPTSPEISE

ZANDERFILET

gebraten
Flusskrebse
Pak Choi Curry Gemüse
Basmatireis

€ 29,80

GARNELEN (AUS NACHHALTIGER ZUCHT)

geschält | gebraten
Safran Risotto | Gemüse

€ 33,80

STEINPILZE | RAGOUT (AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH)

Pasta | Feigen
Jamon | Grana Padano

€ 26,90

KÜRBISQUICHE (VEGETARISCH)

Kräuterdip
rote Beete Carpaccio
Blattsalat | Vinaigrette

€ 21,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

HAUPTSPEISE

RINDERFILET

Pommes | getrüffelt | Grana Padano
Gemüse
Portwein Jus

€ 36,50

WIENER SCHNITZEL

Preiselbeeren
Beilage wahlweise
Petersilienkartoffeln | Blattsalat

€ 24,90

KALBSTAFELSPITZ

Wurzelgemüse | Apfelkren
Schnittlauch Krensaucce
Kartoffelschmarren | Babyspinat

€ 25,90

ZWEIERLEI VOM IBERICO

Filet | Bäckle
Polenta | getrüffelt
Bohnen | Speck

€ 34,90

BARBARIE ENTENBRUST

sous vide
Rotkraut
Süßkartoffel Gnocchi
Jus

€ 27,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

DESSERT

ZWEIERLEI SCHOKOLADE

Schokolademousse
halbflüssiger Schokoladekuchen
Blutorangen Shot

€ 10,90

WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör
Vanilleeiscreme | Espresso

€ 9,90

CHEESE CAKE

Kirschsorbet
Krokant

€ 11,80

HAUSGEMACHTES EIS

Bergamotte
Tonkabohne
Banane Curry

€ 3,10

€ 3,10

€ 3,10

VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet

€ 9,90

PASSIONSFRUCHT CRÉME BRULÉE

Pistaziensponge
Mascarpone Eis

€ 11,80

KÄSESPEZIALITÄTEN

Feigensenf
Schnifner Sennereibutter

€ 14,60

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.