

VORSPEISE

DREIERLEI AUS DEM MEER

Pulpo | lauwarm
Hummer | gebraten | Wakame
Nori Lachs | Mango Cashew

€ 19,80

BLATTSALAT

Avocado
gebackene Garnele | Panko
Mango Chili Dressing

€ 16,90

RINDSBOUILLON

Grießnockerl

€ 6,50

KÜRBISCREMESUPPE

Geflügel Wan Tan

€ 11,80

HAUPTSPEISE

CLUB SANDWICH

gegrillte Putenbrust
Cocktailsauce
Toastbrot | Blattsalat | Tomate | Ei
Zwiebel | gebratener Speck

€ 14,90

BACKHENDLSALAT

Blattsalat | Kerne | Croûtons
French Dressing | Kürbiskernöl
knuspriges Backhendl

€ 15,90

BLATTSALAT | RINDERFILETSTREIFEN

Cherry Tomaten
Grana Padano
Balsamico Dressing

€ 17,90

STEINPILZE | RAGOUT (AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH)

Pasta | Feigen
Jamon | Grana Padano

€ 26,90

ZANDERFILET | GEBRATEN

Flusskrebse
Mangold Curry Gemüse
Basmatireis

€ 29,80

HAUPTSPEISE

RINDERFILET

Pommes | getrüffelt | Grana Padano
junges Gemüse
Portwein Jus

€ 36,50

WIENER SCHNITZEL

Preiselbeeren
Beilage wahlweise
Petersilienkartoffeln | Blattsalat

€ 24,90

KALBSTAFELSPITZ

Wurzelgemüse | Apfelkren
Schnittlauch Krensaucce
Bratkartoffeln | Babyspinat

€ 25,90

GARNELEN (AUS NACHHALTIGER ZUCHT)

geschält | gebraten
Safran Risotto | junges Gemüse

€ 33,80

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
Hibiskus Lassi

€ 10,90

VARIATION SORBET

hausgemacht

€ 9,90

MARILLENKNÖDEL (20min)

Butterbröseln
Waldbeer Sauce

€ 9,00

CHEESE CAKE

Kirschsorbet
Krokant

€ 11,80

HAUSGEMACHTES EIS

Bergamotte
Tonkabohne
Banane Curry

€ 3,10

€ 3,10

€ 3,10

WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör
Vanilleeiscrème | Espresso

€ 9,90

KÄSESPEZIALITÄTEN

Feigensenf
Schnifner Sennereibutter

€ 14,60

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