

ABENDKARTE

GEDECK

Safranaufstrich und Ausseer Salzbutter
(G)

VORSPEISEN

Hausgebeizter Lachs mit Räucherforellenspuma
und mariniertes Avocado
(D,G,O)
€ 8,20

Gemüse-Sushi mit Sojasauce und Wasabi
(A,F,L,O)
€ 7,20

Frische Salate der Saison
(A,C,D,F,G,L,M,O)
€ 4,50

SUPPEN

Rinderessenz mit Fleischstrudel
(A,C,G,L,O)
€ 4,50

Bärlauchschaumsuppe mit Selleriestroh
(A,F,L,O)
€ 4,20

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Lammfilet mit Beerenjus,
geschmorter Paprika und Thymiankroketten
(A,F,G,L,O)
€ 18,90

Gebratenes Bachforellenfilet
auf Kräuterrisotto und glacierten Spargel
(A,D,F,G,L,O)
€ 17,20

Gemüsegulasch
mit Koriander und Serviettenknödel
(A,F)
€ 11,50

DESSERTS

Klassisches Tiramisu
mit Mostschaum und weißem Schokoladeneis
(A,C,F,G,O)
€ 9,60

Stracciatella-Mousse
mit Haselnusseis und Weichseln
(A,F)
€ 9,60

Käse vom Brett
mit hausgemachten Chutneys, Nüssen und Feigensenf
€ 12,40

MENÜPREISE


Menü 5-gängig
€ 45,00

Menü 4-gängig
(ohne Käse)
€ 35,00

Menü 3-gängig
(ohne Vorspeise, ohne Käse)
€ 29,00

DER KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
(A,C,G)
€ 18,50

 vegetarische, vegane Gerichte