

Vorspeise

Saisonale Blattsalate in Honig-Kräuter-Vinaigrette mit Sprossen und Croutons

kleine Portion 9,00 grosse Portion (zum Teilen) 14,00

und zusätzlich mit gebratenen Pfifferlingen

kleine Portion 12,00 grosse Portion (zum Teilen) 18,00

Wassermelone und Fetakäse

mit Salzkraut und Olivenöl 12,00

Vitello Tonnato - rosa Kalbsrücken

in Thunfischsauce mit Kapern und Limetten 16,00

Suppe

Pfifferlingcremesüppchen mit Croutons 8,00

und mit Parmaschinken-Crostini 9,00

Tomaten-Geflügel-Consommé

mit Quarkknockerl und Tomatenwürfel 8,50

Vegetarisch

Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce

mit Marktgemüse und kleinem Salat

als Vorspeise (ohne Salat) 16,00 als Hauptgang 24,00

Bezüglich der Allergen-Kennzeichnungsverordnung fragen Sie bei Problemen Ihrerseits mit bestimmten Lebensmitteln vor der Bestellung nach unserem geschulten Personal.

Fisch

Filet vom *Wolfsbarsch* auf Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Olivensauce
als Zwischengang 24,00 als Hauptgang 32,00

Pfifferling-Risotto mit dicken Bohnen
und gebratenen Rotgarnelen auf Beurre Blanc
als Zwischengang 24,00 als Hauptgang 32,00

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat 30,00

Rosa *Lammrücken* in der Olivenkruste auf Thymianjus
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin 34,00

Kalbskotelett auf gebratenen Pfifferlingen
mit Kräuterbutter, geschmorten Tomaten und Rosmarinkartoffeln 37,00

Rinderfilet in der Kräuterkruste auf Schalotten-Balsamicosauce
mit Marktgemüse und Kartoffel-Mille Feuille 37,00

Dessert

Karamellierte *Zitronentarte* mit Grapefruitsorbet
und marinierten Zitrusfrüchten 14,00

Kakachippe mit Kirsch-Sorbet 9,00
und mit Panna Cotta auf Kirschrägut 14,00

Österreichische *Topfenknödel* in Mohnbrösel auf Marillenröster
1 Knödel 9,00 2 Knödel 12,00