

Vorspeise

Sommersalate in Honig-Kräuter-Vinaigrette mit Sprossen und Croutons

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

und zusätzlich in Limonencreme mit gebratenen Garnelen

kleine Portion 14,00 große Portion (zum Teilen) 18,00

Burrata und Avocado mit Kirschtomaten,
Pesto und geröstetem Olivencracker 15,00

Vitello Tonnato - rosa Kalbsrücken
in Thunfischsauce mit Kapern und Limette 16,00

Suppe

Pfifferlingcremesüppchen mit Croutons 7,50
und mit Parmaschinken-Crostini 9,00

Zitronengras- Curryschaumsuppe
mit gebratener Jacobsmuschel 10,00

Vegetarisch

Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce
mit Marktgemüse und kleinem Salat
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00 als Hauptgang 24,00

Pfifferlinge „à la crème“
mit Serviettenknödel und kleinem Salat
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00 als Hauptgang 24,00

Fisch

Filet vom *Wolfsbarsch* auf Zitronenrisotto
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse
als Zwischengang 23,00 als Hauptgang 31,00

Medaillons vom *Seeteufel* auf Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Olivensauce
als Zwischengang 25,00 als Hauptgang 33,00

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 Rosmarinjus mit gebratenen Pfifferlingen,
Ofentomaten und Pilz-Polentaschnitte oder Kartoffelgratin 34,00

Dessert

Kürbiskern-Krokant-Parfait im Baumkuchenmantel
mit marinierten Feigen und Feigeneis 14,00

Schokchippe mit Orangen-Sorbet und eingelegten Zwergorangen 9,50

Österreichische *Topfenknödel* in Butterbrösel
auf Zwetschgenkompott mit Walnusskrokant
1 Knödel 9,00 2 Knödel 12,00

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