

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

Burrata und Avocado mit Kirschtomaten,
Pesto und geröstetem Olivenciabatta 14,00

Vitello Tonnato - rosa Kalbsrücken
in Thunfischsauce mit Kapern und Limetten 15,00

Rindercarpaccio mit lauwarmen Pilzsalat,
Limettencreme und Parmesancracker 16,00

Suppe

Pfifferlingercrèmesüppchen mit Croutons 8,00
und mit Parmaschinken-Crostini 9,00

Tomaten-Geflügel-Consommé
mit Quarknockerl 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 Pilz-Polentaschnitte 34,00

Kalbskotelett auf gebratenen Pfifferlingen
mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 37,00

Rinderfilet in der Kräuterkruste auf Schalotten-Balsamico Sauce
mit Marktgemüse und Kartoffel-Mille Feuille 35,00

Dessert

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

Kakachippe mit Kirsch-Sorbet 9,00
und mit Panna Cotta auf Kirschragout 12,00

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