

Vorspeise

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

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

und zusätzlich mit gebackenem Ziegenfrischkäse in Himbeervinaigrette

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

Marinierter *Seesaibling* mit Avocadotatar
auf Limetten-Papaya-Vinaigrette und Salz-Mohnstange 15,00

Rindercarpaccio mit lauwarmen Pilzsalat,
Pesto, Limonencreme und Parmesancracker 16,00

Suppe

Pfifferlingcremesüppchen mit Croutons 7,50
und mit Bresaola-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 *Loup de Mer* auf Zitronen-Kartoffelpüree
mit Pinien-Blattspinat und Rotweinbutter
als Zwischengang 22,00 als Hauptgang 30,00

Medaillons vom *Seeteufel* mit Garnele gefüllt im Parmaschinkenmantel
mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Salbeisauce und Pestorisotto
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

Rinderfilet in der Kräuterkruste auf Schalotten-Balsamicosauce
mit Blattspinat, Marktgemüse und Pilzcrêpe oder Kartoffelgratin 36,00

Dessert

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

Schokchippe mit Orangen-Sorbet und eingelegten Zwergorangen 9,00

Österreichische *Topfenknödel* in Butterbrösel
auf Zwetschkenröster 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.