

## 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

*Pfifferlingrisotto* mit dicken Bohnen  
und gebratenen Rotgarnelen  
als Zwischengang 24,00                      als Hauptgang 32,00

## Fleisch

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

Filet vom *Iberico-Schwein* auf Thymianjus  
mit Haselnüssen, süß-sauren Linsen und Marktgemüse 33,00

*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

Dunkle *Schokoladenmousse* und Beerenparfait  
mit marinierten Beeren 14,00

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

*Mandelhippe* mit Himbeer-Sorbet und Walnussöl 9,00