

MENÜ

ab 2 Personen

OMBRINA TATAKI

Austernmayonnaise / Algensalat / Reis-Chips / Felchen Kaviar

Gebackene KALBSZUNGE

Saure Zwiebeln / Crème Fraîche / Wasabi-Erbсенcreme

ZIEGEN-CARBONARA-RAVIOLI

Spargel / knuspriger Speck

ROSA ENTENBRUST

Dolceforte-Sauce / Orangen-Chicorée / Kartoffel-Windbeutel

Unser STRUDEL / Apfel

Gesalzenes Karamell-Eis

€ 87,00

(Menübestellungen bis spätestens 13:00h bzw. bis 20:30h)

VORSPEISEN kalt

| | | |
|---|------------------|-------|
| Bunte BLATTSALATE / Himbeerdressing | (E) | 11,40 |
| CHINAKOHL SALAT / Hausdressing | | 9,90 |
| CARPACCIO / Rote-Bete / Büffelmozzarella / Pinienkerne / Edamame-Humus | (D, F, J) | 19,50 |
| OMBRINA TATAKI Austernmayonnaise / Algensalat / Reis-Chips / Felchen Kaviar | (I, N, J) | 22,50 |
| VITELLO TONNATO / Gemüse GIARDINIERA | (E, B, L, I, M) | 21,50 |
| RINDERTATAR Haselnüsse / Kaffeemayonnaise / Himbeeren / Rucola | (M, I, K2, B, L) | 24,50 |
| Gebackene KALBSZUNGE Saure Zwiebeln / Crème Fraîche / Wasabi-Erbсенcreme | (B, A, M, E, D) | 19,50 |

VORSPEISEN warm

| | | |
|--|----------------|-------|
| Frische TAGLIOLINI Bergbutter / schwarzer Trüffel | (A1, B, D, E) | 25,50 |
| SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN / Schnittlauch | (A1, A2, B, D) | 20,50 |
| Gebratene JAKOBSMUSCHELN Süßkartoffelcreme / Austernblatt | (N, I, M) | 24,50 |
| ZIEGEN-CARBONARA-RAVIOLI Spargel / knuspriger Speck | (A1, D, B, E) | 20,50 |

KINDERKARTE

| | | |
|--|---------------|-------|
| Hausgemachte SPÄTZLE / Sauce | (A1, B, D, E) | 11,20 |
| Kleines WIENERSCHNITZEL Pommes frites | (A1, B) | 17,50 |
| PENNE / Bolognese | (A1, B, D, E) | 11,80 |

HAUPTGERICHTE

| | | |
|---|------------------|-------|
| SPANFERKEL / Salsiccia Senfsauce / Mangold / Röstzwiebeln | (D, E, L, A1) | 28,50 |
| PERLHUHN Supreme Dolceforte-Sauce / Orangen-Chicorée / Kartoffel-Windbeutel | (D, E, M, A1, B) | 32,50 |
| Gerösteter PULPO Weißes Bohnenpüree / sautierter Brokkoli / Balsamico | (N, J, A3, I, M) | 29,50 |
| STEINBUTT „Pizzaiola“ Gemüse-Cous-Cous / Meeresspargel | (A1, E, I) | 37,50 |
| Vegane KOHL-FETA-ROULADE Edamame-Humus / Rote-Bete-Schaum | (J, F, A3, M) | 21,50 |

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen Spezialitäten.

DESSERT

| | | |
|---|-------------------|---------------|
| Unser STRUDEL / Apfel Gesalzenes Karamell-Eis | (A1, B, D, K1, K) | 14,50 |
| KAISERSCHMARREN (nach Anfrage / ab 2 Pers.) Preiselbeer Sorbet | (A1, B, D) | 16,50 p.P. |
| TIRAMISU Weiche Kekse / Kaffee-Eis | (A1, B, D) | 14,50 |
| Auswahl unserer SORBETS | (A1, B, D) | 4,50 |

...das PASST dazu:

DESSERT-WEINE

| | | |
|--|-------|-------|
| CHATEAU ROUMIEU SAUTERNES Bordeaux / Frankreich | 0,1 | 11,90 |
| PASSITO DI PANTELLERIA Cantina Pellegrino / Marsala / Italien | 0,1 | 11,90 |
| KRACHER Cuvée AUSLESE Burgenland / Österreich | 0,375 | 42,00 |
| WALDGRIES-ROSEN MUSKATELLER Südtirol / Italien | 0,375 | 76,50 |

Unsere Speisen können **Allergene** enthalten.
Bei Allergien oder Intoleranzen erkundigen Sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.

BeilagenÄNDERUNG

Alle Beilagen unserer Gerichte sind fein aufeinander abgestimmt und werden Portion für Portion frisch zubereitet. Selbstverständlich können Sie auf Wunsch Ihre Beilage ändern. Hierfür erlauben wir uns, einen adäquaten Aufpreis von € 4,00 für den Mehraufwand zu berechnen.

ZUSÄTZLICHE Beilage je nach Gericht ab € 6,00