

# FRÜHLINGS MENÜ

ab 2 Personen

HECHT CEVICHE / Leche de Tigre  
Koriander / Fingerlime

(E, F, I, J, H)

\*\*\*

Bio EI 62°  
Parmesancreme / frischer Spargel  
Crumble

(A1, B, D)

\*\*\*

GYOZA  
Garnele / Teriyaki

(A1, F, H, I, J)

\*\*\*

Geschmorte OCHSENBACKEN  
Spargel / Kartoffelpüree

(D, E)

\*\*\*

HEIDELBEEREN Bavaoise  
Mirto / Himbeersorbet

(B, D)

87,50

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

## VORSPEISEN kalt

HECHT CEVICHE / Leche de Tigre (E, F, H, I, J) 24,50  
Koriander / Fingerlime

Angus ROASTBEEF / Parmesan (E) 22,50  
Rucola / Olivenöl

Bunte BLATTSALATE / Saisonfrüchte (E) 11,40  
Himbeerdressing

CHINAKOHL SALAT / Hausdressing 10,90

## VORSPEISEN warm

Hausgemachte TAGLIOLINI (A1, B, D, E) 26,50  
Schwarzer Trüffel

SÜDTIROLER SCHLUTZKRAPPEN (A1, A2, B, D) 22,50  
Parmesan / Nussbutter

HÜHNERBOUILLON (A1, A2, B, D) 12,50  
Koriander / Zitronengras / Gemüse / eigene Raviolini

# HAUPTGERICHTE

Wilde GARNELEN „Asia“ Tomaten / Chili / Reis	(F, H, I, J)	38,50
Geschmorte OCHSENBACKEN Spargel / Kartoffelpüree	(D, E)	33,50
CORDON BLEU vom Kalb Pommes frites / Preiselbeeren	(A 1, D, B)	36,00
WIENER SCHNITZEL vom Kalb Pommes frites / Preiselbeeren	(A1, B)	32,50
ZWIEBELROSTBRATEN Schmelzzwiebel & Röstzwiebel Spätzle / Jus	(A1, E)	37,00

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über die aktuellen **Spezialitäten**

# KINDERKARTE

Hausgemachte SPÄTZLE / Sauce	(A1, B, D, E)	12,50
Kleines WIENERSCHNITZEL vom Kalb Pommes frites	(A1, B)	18,50
PENNE / Bolognese Ragu	(A1, B, D, E)	12,80

# DESSERT

CREME BRÛLÉE / Sorbet	(B, D)	14,50
VALRHONA SCHOKOTÖRTCHEN Eis crème	(A1, B, D, K1)	14,50
Auswahl unserer SORBETS	(A1, B, D)	4,50
Heimischer KÄSE dreierlei Pikantes Dörrobst Chutney / Trauben / Nusstorte	(A1, B, D, K1, K2)	21,00

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.

ZUSÄTZLICHE Beilage je nach Gericht ab € 6,00

# DESSERT-WEINE

LANZ MUSCARIS Bayer. Bodensee	0,1 l	7,00
CHATEAU ROUMIEU SAUTERNES Bordeaux / Frankreich	0,1 l	12,90
PASSITO DI PANTELLERIA Cantina Pellegrino / Marsala / Italien	0,1 l	12,90
KRACHER Cuvée AUSLESE Burgenland / Österreich	0,375 l	43,00
WALDGRIES-ROSEN MUSKATELLER Südtirol / Italien	0,375 l	76,50