

A la Carte

Vorspeisen

Zweierlei von der Gänseleber mit Rosmarinbrioche
€ 21,00

Millefeuilles vom Taschenkrebs
€ 19,00

Gesurttes Rinderbackerl mit Bohnensalat und Arganöl
€ 15,00

Velouté von der Sellerie
€ 7,00

Zwischengerichte

Gerandeltes Kartoffeltascherl mit Pinienkernen und Parmesan
€ 11,00

Tiefsee-Garnele in Lardo und Balsamico
€ 22,00

Kalbskopfravioli mit Blattspinat
Kapern und Kren
€ 13,00

Hauptspeisen

Karree vom Französischen Lamm
auf Balsamico-Chicorée mit pikantem Kartoffelpüree
€ 27,00

Geräucherte Wachtel auf Wirsing und Vulcanoschinken
€ 22,00

Suprême vom Steinbutt auf Fondue von Umbrischen Berglinsen
€ 33,00

Wiener Backfleisch vom Mastochsenfilet auf Bärlauchspinat
€ 31,00

Desserts

Gestürztes Schokoladensoufflé auf exotischen Früchten (30 min)
€ 14,00

Gebratene Topfenknöderl mit Zwetschken und Nußeis
€ 13,00

Millefeuilles von Himbeeren und Sauerrahm
€ 14,00

Käse vom Brett
Klein € 11,00
Groß € 16,00

Gerne servieren wir Ihnen auch Gerichte aus unserem täglich wechselnden Menü.