

Mittagsmenü

Steinbeißerfilet

Brokkoli | Amalfi Zitrone | Birnen-Miso-Mousse

Oder

Hausgemachter Raviolo mit Waldpilzfüllung
Buchenpilze | Bärlauchschaum

Kross gebratenes Zanderfilet Orientalische Art

Raz el hanout | Datteln | Orange | Walnuss |
Couscous | Minze

Oder

Involtini alla Sicilliana
Princess Bohnen |
Kartoffel gratiniert mit Ziegenkäse

Tiramisu im Glas

3 Gang 29,90

Weinempfehlung

2022 Grauburgunder 0,15l 8,90

trocken/Heinrich Gies/Pfalz

In der Nase Aromen von grünen Äpfeln, Williams-Birne und etwas Wiesenblütenhonig. Am Gaumen Ananas, Kiwi und eine enorme Mineralität mit viel Geschmack. Abgang lang mit schönem Nachhall. Sehr gut zu gegrillten Fisch oder gedünsteten mediterranen Gemüse.

Menü - Die Österreichische Sehnsucht

Kärntner Semmelknödel | 12,50
Bergkäse | Speck | Kürbiskerne | Baby-Spinat

Brühe vom Tafelspitz | 8,00
Frittaten | Wurzelgemüse

Kalbstatar | 16,90
Ei | Mixed Pickels | Bärlauch | geräucherte Karotte

Wiener Schnitzel trifft knusprigen Tafelspitz in
Kürbiskernpanade | 29,50
Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter |
Preiselbeeren

Hausgemachter Zwetschkenknödel
im Haselnussmantel | 9,50
Vanillesauce | Tonkabohnen-Eis

Menü

3Gang ohne Tatar, Brühe	49,50
4Gang ohne Tatar	56,50
5Gang	73,00

Vorspeise

Gambas "Spanische Art" | 15,90
pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch