

Geeiste Gurkensuppe mit Räucherlachs Crostini
5,50 /A,C,G,L

Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Eierschwammerln
5,50 /G,L,O

Geflämmter Ziegenkäse in Chili mariniert mit Wassermelone, Weintrauben, Oliven und
Ruccola
9,80 /A,C,G,M

Grammelknödeln auf Rahmgurkensalat mit Kartoffeln und Kernöl
7,80 /A,C,G,

Maibockcarpaccio mit Steinpilzfülle und Vogerlsalat
14,80 /A,C,G,L,M,

Jacobsmuscheln auf Wokgemüse mit Zitronengras - Curryschaum
16,80 /G,L,O,R

Trilogie vom Octopus mit Tomaten Caipirinha
15,80 /A,C,G,L,O,M,N,R

Medaillons von der Truthahnbrust im Parmesanmantel, gefüllt mit Salami und Mozzarella auf Basilikumsauce, Gnocchi und Melanzanistrudel
13,80 /A,C,G,H,L

Schafkäse im Zucchini-mantel und Calamares auf Ruccolasalat
14,80 /A,C,G,L,M,R

Hühnerbrust in Soya – Tempurateig auf Blattsalat mit Wassermelone, Cashewnüssen und Tamarindendressing
13,80 /A,C,F,G,H,L,M,N,P

Gebackene Steinpilze mit Joghurdip und Blattsalat
18,50 /A,C,G,L,M

Lachsforellenfilet mit Calamares auf Mangold – Kresse Risotto mit Safran – Limonensauce
16,80 /D,G,L,O,R

Filet vom Seesaibling mit Limettensauce, cremiger Chili Polenta, Eierschwammerln und Steinpilzen
23,80 /D,G,L,O

Steak vom Lamm in Kräuterkruste auf Gemüse mit Rosmarinsauce und Erdäpfelblinis
19,80 /A,C,G,L,M,O

Rumpsteak auf Blütenpfeffersauce mit Knödelbrotschnitte, Eierschwammerln und Honigkarotten
19,80 /A,C,G,L,M,O

Steak vom Angusrind auf sautierten Steinpilzen mit Cremespinat und Kräuterschnecken
38,80 /A,G,L,O,R

Topfen – Sauerrahmschmarren mit Beeren und Reiseis
8,80 /A,C,G,O

Sorbetvariation von Mango, Rhabarber - Erdbeer, Himbeer
8,20 /O

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Caipirinhasorbet
8,60 /A,C,G,O

Mousse von Valrhonashokolade mit Whisky Eis und Brombeer Mousse
8,80 /A,C,G,H,O

Vanille - Kirschparfait und Tiramisu mit Portweinkirschen
8,80 /A,C,G,O

Käse

13,80 /A,C,G,H,M

Camembert Normandie au lait cru – Münster Petit – Chabis blanc – Coeur de Neufchatel-Brique
de Brebis – Bresse bleu – Reblochonnet – Select Lyonnaise – Rondine de chevre

Gedeck pro Person 2,00 / A

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle.

**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
 - Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.