

APERITIF- & WEINEMPFEHLUNG

Champagner Louis Roederer "Collection"	[0.1l]	12.90
Crémant d'Alsace brut „Giersberger“	[0.1l]	7.90
Sekt Rosé Brut Reserve, Fred Loimer	[0.1l]	7.90
Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte (alkoholfrei)	[0.1l]	5.90
Van Nahmen Apfel-Cidre	[0.2l]	4.90
Grüner Veltliner "Urban.GV", Kremstal, Österreich	[0.2l]	8.00
Tarani Gamay Rosé, Frankreich	[0.2l]	8.00
Corujão Tinto, Portugal	[0.2l]	8.00

Für eine größere Auswahl an Weinen fragen Sie uns gerne nach unserer Weinkarte.

VORSPEISEN

Carpaccio vom Pulpo	18.90
Erbsencreme / Karottevariation / Olivenperlen / Getreidekaviar	
Guanciale (luftgetrockneter Schinken) & Scheiberl vom Strohschwein	17.90
Feigen / Aubergine / Safransud / Parmesancreme	
Kleiner gemischter Salat	6.50
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis	8.90
Pistaziencreme / Hähnchenschnitte	
Italienische Appetizer	11.90
Parmaschinken / Oliven / getrocknete Tomaten / Brot & Aufstrich des Tages	

SALAT

Ziegenkäsesalat	VS / HG 12.90 / 16.90
Karamellisierte Ziegenkäse / bunter Blattsalat / eingelegte Birne & Aprikose / Walnüsse / Champagnervinaigrette	
Backhendlsalat	16.90
Bunter Salat / Gemüsevielfalt / Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Balsamicovinaigrette	

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

HAUPTGÄNGE

Zweierlei vom Rind	29.90
geschmortes Schaufelstück & rosa gebratene Lende / Artischockengemüse / rote Paprika / Knusperkartoffel / Barolojus	
Gefüllte Maishähnchenbrust	26.90
hausgemachte Tagliatelle / gebratene Steinpilze / wilder Brokkoli / Weißweinschaum	
Zwiebelrostbraten	28.90
Rosmarinkartoffeln / Röstzwiebeln / Jus	
Rolle von der Lammkeule	28.90
Spitzkraut / Polentaschnitte / gegrillter Babymais / Majoran / Lammjus	
Spanferkelkarree	28.90
Kürbisgnocchis & Pflanzlerl / Calvadosäpfel / frischer Kren / Jus	
Seezungenröllchen	37.90
Tiefseegarnele / Tomaten-Blattspinat / leichtes Knoblauch-Kartoffelpüree / Salzzitronenschaum	
Gebratenes Lachsforellenfilet	28.90
Kräuterrisotto / marinierte San Marzano Tomaten / Luganaschaum	
Hausgemachte Trüffelpasta	VS / HG 17.90 / 24.90
frischer Trüffel / Parmesan / Weißweinschaum	

DESSERTS

Zitrone & Ricotta	13.90
Ricottacrème / Zitronensorbet / Thymiansand / weiße Schokolade	
Zweierlei von der dunklen Schokolade	14.90
geeistes Schokoladenmousse / halbflüssiger Mini-Schokokuchen / Joghurtrahmeis / Zwetschgenvariation / Nussmix	
Dreierlei Sorbet	11.50
Himbeere, Cassis & Passionsfrucht / frische Früchte / Kekscrumble	
<u>Hausgemachte Sorbets & Rahmeis:</u>	je Kugel 3.50
Himbeer-, Cassis-, Aprikose-, Lavendel- und Passionsfruchtsorbet; Joghurtrahmeis	
Internationale Käseauswahl	14.90
Hausgemachtes Thymianbaguette & Fruchtbrot / Feigensenf & Rosmarinhonig / Walnüsse / Trauben	
Hausgemachtes Macaron-Duett	6.00

MENÜS

3-/ 4-/ 5-GÄNGE-MENÜ

49.00 / 67.00 / 74.00

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis

Pistaziencrème / Hähnchenschnitte

Carpaccio vom Pulpo

Erbsencrème / Karottevariation / Olivenperlen / Getreidekaviar

Lavendelsorbet

Aprikosen-Limonen-Mousse / Quarkschaum

Zweierlei vom Rind

geschmortes Schaufelstück & rosa gebratene Lende / Artischockengemüse / rote

Paprika / Knusperkartoffel / Barolojus

Zitrone & Ricotta

Ricottacrème / Zitronensorbet / Thymiansand / weiße Schokolade

- 3-Gang Menü: o. Vitello und Sorbet, 4-Gang Menü: o. Sorbet -

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Brennerei Liebl

Brände [2cl]

Rote Williamsbirne 5.50

Marille 4.50

Zwetschge 3.50

Haselnussbrand 3.50

Brennerei Engel [2cl]

Sanddorn 8.00

Himbeergeist 8.00

Haselnussgeist 8.00

Aus aller Welt [2cl]

Liköre [2cl]

Weinbergpfirsich 3.50

Haselnuss 3.50

Salzkaramell 4.50

Grappa Moscato 6.00

Averna 4.50

Plantation XO Rum 7.50