

Speisekarte

Bar Snacks

Prosciutto Grissini mit marinierten Oliven	6,50€
Pimientos de Patron mit Kräuter-Aioli	6,50€
Käseplatte mit hausgemachten Chutneys	12,50€

Vorspeisen Und Suppen

Gedeck Butter Aufstriche Gebäck	2,50€
Gebeiztes Saiblingsfilet von der Familie Maier Fenchel Orange Zitronengrass Kirschtomate	12,50€
Gurken-Chili Salat Grapefruit Paprika Sesam	7,50€
Knusprige Rolle vom Dry Aged Schwein Asiatischer Krautsalat Wasabi-Aioli	10,50€
Gebackenes Lammbris Topinambur Macadamianuss Petersilie	13,00€
Pilz Consommé Reh-Steinpilzravioli Shiitake	6,50€

Hauptspeisen

Geschmorte Schweinsbackerl Gnocchi Kürbis Kren	17,50€
Dry Aged Rib Eye Steak 400g Babykartoffeln Sauce nach Wahl: Kräuterbutter – Jus – Petersilien-Aioli	38,00€
Saibling im Ganzen gebraten Petersilienkartoffeln Mandel-Zitronenbutter	21,50€
Gebratene Lachsforelle Rote Rüben Risotto Safran Chicorée Parmesan	19,00€
Kartoffel-Pilztascherl Paprikakraut Haselnuss Petersilien-Pesto	14,50€

Dessert

Sorbet 6,50€
Traube – Chili | Zweigelt Pet Nat

Zitronentarte 9,50€
Calvados Äpfel / Himbeersorbet

Apfelstrudel 5,50€
wahlweise mit Vanillesauce, Schlagobers oder Vanilleeis

Kinder Karte

Rindersuppe 5,50€
Frittaten, Nudeln oder Kaspressknödel

Tagliatelle 8,50€/ 7,50€
Bolognese oder Tomatensauce

Fischstäbchen mit Pommes 7,50€

Chicken Nuggets mit Pommes 7,50€