

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

Salat von Cantaloupe-Melone und Camemberti, Gambamarinade	€ 25,50
Pollo fino, Tomaten-Bratsalat, BBQ-Aromen	€ 23,00
Marinierter Tafelspitz, confierte Zwiebel, Kernölvinaigrette	€ 23,00
„Büffel-Bill“ Burrata, lauwarmer Petersilienkartoffel-Pfifferlingssalat	€ 22,00
Gemischter Salat	€ 13,50

SUPPEN

Tomatenessenz, Basilikumgrießnockerl	€ 15,00
Joghurtkaltschale, Gurke, Kräuter und Lyoner	€ 13,00

VEGETARISCHES

Mit Quinoa gefüllte Paprika, Monte Ziege	€ 31,00
Kartoffel-Pfifferlingsstrudel, Artischocke, Liebstöcklschaum	€ 31,00

FISCHGERICHTE

Gebratene Scholle, Chorizo-Bohnenragout	€ 35,00
Gebackener Zander, Rahmblättle, kleiner Kopfsalat	€ 35,00
Confierter Saibling, Olivengnocchi und Stängelkohl, Safranfumet	€ 36,00

FLEISCHGERICHTE

Kalbspaillard, Fregola Sarda und Artischocke, Aprikosen-Salbeijus	€ 36,00
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, asiatischer Nudleintopf	€ 33,00
Kalbsbackerl, Tomaten-Pfifferlingssud, Teigfleckerl, Basilikumöl	€ 31,00

KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen, Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat	€ 26,00
Wiener Schnitzel, Bratkartoffeln, Beilagensalat	€ 36,50
Kalbsleber „Berliner Art“, Kartoffelpüree	€ 36,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 41,00
Kaltes Roastbeef, Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	€ 29,50

GOURMET-TRADITION

VORSPEISE

Rindercarpaccio, Bohnenpfifferlingsmarinade	€ 32,00
---	---------

HAUPTGERICHT

Steinbutt, Portwein-Beurre-blanc, confierte Zwiebel, Parmesangnocchi	€ 56,00
--	---------