

Empfehlung :

Little James´Basket Press, Sauvignon-Viognier, Pays d´Oc	1/8 5.60
Select Sprizz	1/4 8.00

VORSPEISEN

Quiche Lorraine mit Blattsalat, Grana Padano und Kräuterrahm	14.80
Tatare vom Eierschwammerl mit Tiroler Schinkenspeck und Schnittlauchöl	15.40
Carpaccio vom Kohlrabi mit Basilikumpesto, Blattsenf und Grana Padano	14.40
Hausgebeitzter Orangen-Kokoslachs auf Fenchelsalat und Erdäpfelchips	16.20
Gegrillter Oktopus mit Urkarottencreme, Rettichsalat und Gremolata	16.80
Orientalischen Kichererbsensalat mit Granatapfel, Schafskäse und Minze	15.30

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Kaspressknödel	6.90
Asiatische Krautsuppe mit frischem Koriander	7.20
Geeiste Parmesansuppe mit Basilikumkresse	7.20

HAUPTSPEISEN

Gnocchi mit sautierten Eierschwammerln, Rieslingsauce und Grana Padano	17.20
Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Nussbutter und Petersilerdäpfeln	24.90
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf cremigen Dillgurken und knusprigen Erdäpfeln	24.90
Geselchtes vom Jungschwein mit Erdäpfelpüree, Wurzelgemüse, Kürbiskernen und frischen Kren	19.20
Kurz gebratener Rostbraten mit cremigen Eierschwammerln und gebratenen Serviettenknödel	28.90
Alt Wiener Backhendl mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Blattsalat	20.60
Geschmortes Kalbsvögerl im Rotweinsaftl auf Thymian-Risotto und mediterranem Gemüse	22.60
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	24.90

DESSERTS

Hausgemachte Schokoladentarte mit frischen Beeren	8.80
Mousse von der weißen Schokolade und Kokos	8.80
Topfen-Mohnknödel auf frischen Erdbeeren	8.80
Käsevariation mit Kürbiskernen und Trauben	15.90