

EMPFEHLUNG

Corazon Loco rosado
Bodega Andrés Iniesta /Manchuela Spanien 1/8 l 6.00

VORSPEISEN

Knusprige Falafel mit Rotem-Rüben-Hummus und Brotchips 14.60
Caesar Salad mit gegrillter Hühnerbrust, frittierten Kapern und Parmesan 14.90
Hausgemachte Ziegenkäsetarte auf Kürbiscreme mit Blattsenf 14.60
Gebratener Oktopus auf Orangen-Couscoussalat mit eingelegtem Fenchel 15.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Petersilienschöberl oder Frittaten 6.40
Currysuppe mit geröstetem Sesam und Jungzwiebel 6.80
Apfel-Fenchelsuppe mit Basilikumkresse 6.80

HAUPTSPEISEN

Kürbistascherl in Schnittlauchbutter 16.80
mit geschmortem Hokkaido, Grana Padano und Blattsalat
Gebratenes Lachsforellenfilet auf 22.90
Kohlrabi-Stangenselleriegemüse und Zitronengnocchi
Faschierte Laibchen mit Rotweinsaftl, 18.90
Selleriepüree und Röstzwiebel
Geröstete Kalbsleber mit glacierten Maroni, 21.40
Topinambur-Bratapfelcreme und breiten Bohnen
Gegrillte Maishuhnbrust auf Süßkartoffel-Orangencreme, 21.80
mit gerösteten Pastinaken und Mandelblättern
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, 22.90
klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren

DESSERTS

Gebackene Milchreisknödel mit Weichseln 8.80
Hausgemachter Zwetschkuchen mit Vanilleeis 8.80