

Empfehlung :

Sturm

1/4 6.00

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Kalamata Oliven, Kapernbeeren und Kirschparadeisern	17.60
Ziegenkäsepralinen auf Marillen-Chutney mit Prosciutto und Baby leaf	16.20
Tatare vom Räucherlachs auf Avocadocreme und Roten Rüben Salat	17.40
Gebackene Blutwurst auf Erdäpfel-Radieschensalat und frischem Kren	15.80
Matjesfilet mit Apfel, Sauerrahm, roten Zwiebel und knusprigen Erdäpfeln	16.80
Roastbeef mit sautierten Eierschwammerln, Honig-Senfsauce und Rucola	17.90

SUPPEN

Rindsuppe mit Milzschnitte oder Grießnockerl	7.90
Paradeisercremesuppe mit Basilikumkresse	8.20
Maiscremesuppe mit Kürbiskernöl	8.20

HAUPTSPEISE

Panzerotti mit Ricotta und Pilzen gefüllt in Jungzwiebelbutter mit Kirschparadeisern und Grana	18.20
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf cremigen Spinat-Gnocchi und geschmorten Kürbis	27.90
Faschierte Laibchen auf Erdäpfelpüree, Röstzwiebel und Rotweinsaftl	25.90
Geselchter Schopf vom Jungschwein mit Erdäpfel, Wurzelgemüse und Kren	25.90
Sautierte Kalbsleber im Majoransaftl, mit Butterreis, Wurzelgemüse und Eierschwammerln	25.60
Gebackenes Petersfischfilet mit Chili-Aioli und Erdäpfel-Blattsalat	26.90
Kurz gebratener Rostbraten mit cremigen Eierschwammerln und Serviettenknödel	28.20
Tafelspitz vom Weiderind mit Bouillongemüse, klassischen Saucen und Erdäpfelschmarren	27.50

DESSERTS

Süße Arancini mit Zimtzucker und Zwetschkenröster	9.20
Vanille Panna Cotta mit Beerenragout	9.20
Weißes Schokoladenmousse mit Marillenröster	9.20