



3 Gang Menü

Spargelcremesuppe

Getrocknete Tomatenstreifen / Sahne

Rinderfiletspitzen in Rotweinjus

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln

Zitronen Tarte

Gebundene Beerenfrüchte

€ 35,50

4 Gang Menü

Mediterraner Pulposalat

Limetten-Olivenöl / Rucola

Karottencremesüppchen

Kokosmilch / Orange

Kalbsrücken mit Cognac-Pfeffer-Sauce

Rosenkohl / Kartoffelrösti

Latte Macchiato-Eis

Erdbeer-Rhabarber-Ragout

€ 46,50

Unsere Klassiker – Gibt's Immer

Hausgemachtes Rosmarin Focaccia D, I-Weizen

Blüten-Zitronen-Butter / Olivenöl

€ 3,80

Karottencremesüppchen D

Kokosmilch / Orange



€ 6,80

Carpaccio vom Rinderfilet und Lardo aus Colonnata D, G

Rucola / gehobelter Parmesan / Alter Balsamico

€ 13,80

Frisch vom Feld G

Variation von Blattsalaten -Tomate / Gurke / Paprika
fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing

mit Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel / Sauerrahmdip A, D, I

€ 12,80

Kleiner Gemischter Salat G

€ 4,80

*Das Essen
soll zuerst das Auge erfreuen
dann den Magen.*

(Johann Wolfgang von Goethe)

Hauptgerichte

Unser Klassik Cheese Burger A, D, I

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in handwerklicher Burger Semmel

Hellmann's Ketchup & Mayonnaise / Cheddar Käse

Salat / Tomate / Essiggurke / Röstzwiebeln

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip

€ 14,80

BBQ Burger D, I, L

Saftiges 200 Gramm Rindfleisch aus der Region in handwerklicher Burger Semmel

BBQ Sauce / Zwiebelringe im Bier Teig gebacken / knuspriger Speck / Salat / Tomate

knusprige Kartoffeln / Sauerrahmdip

€ 14,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken A, I

Zwiebel-Speck-Röstkartoffeln

Preiselbeeren in der Löwenkopfterrine

€ 18,80

Zanderfilet krossgebraten B, D

Kohlrabi in Rahm / Schnittlauchkartoffeln

€ 22,80

Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce A, G, I

Café de Paris Butter / Speckbohnen / Pastinaken-Gratin

€ 31,80

Unsere Monatskarte

Zum Anfangen

Spargelcremesuppe D

Getrocknete Tomatenstreifen / Sahnehaube

€ 6,80

Salat Austernpilze

FrISChe Salate vom Markt / gebratene Austernpilze
fruchtiges Essig-Öl-Orangen Dressing



€ 11,80

Mediterraner Pulposalat I, N

Limetten-Olivenöl / Rucola

€ 12,80

Vegane & Vegetarische Schmankerl

Vegane Gnocchi I

Taggiasca Oliven / Datterini Tomaten



€ 12,80

Hauptgerichte

Rinderfiletspitzen in Rotweinjus A, D

Gemüse vom Markt / Rosmarinkartoffeln

€ 24,80

Kalbsrücken mit Cognac Pfeffersauce

Rosenkohl / Kartoffelrösti

€ 26,80

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten A, B, D, I

Ragout von zweierlei Spargel / Kartoffelnockerl

€ 24,80

Spargelzeit

Portion Stangenspargel A, D

Neue Kartoffeln / Butter oder Hollandaise

€ 16,80

Dazu empfehlen wir:

Dreierlei Schinken

€ 5,80

Kleines Wiener Schnitzel A, I

€ 6,80

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten B

€ 8,80

Mal Anders

Spare-Ribs D, E, L

Mexikanischer Krautsalat

€ 12,80

Zum Abschluss aus unserer süßen Werkstatt

Sorbet Variation

Dreierlei Sorbets der Saison € 7,00

Zitronen Tarte A, D, I

Gebunden Beerenfrüchte € 7,50

Latte Macchiato-Eis A, D

Erdbeer-Rhabarber-Ragout € 7,50

Eiskaffee D

€ 5,10

Eiskaffee mit Sahne

€ 5,40

Eisschokolade D

€ 5,10

Eisschokolade mit Sahne D

€ 5,40

Auf Vorbestellung

Tomahawk Steak 1,2kg (2-3 Personen) je 100 g € 87,50

Paella mit Meeresfrüchten (ab 4 Personen) pro Person € 24,50

Versuchungen
sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob sie wieder kommen.

Oscar Wilde

A Eier / **B** Fisch / **C** Krebstiere / **D** Milch/ **E** Sellerie / **F** Sesam
G Schwefeldioxid und Sulfite / **H** Erdnüsse / **I** Getreide glutenhaltig
J Lupine / **K** Schalenfrüchte / **L** Senf / **M** Soja / **N** Weichtiere
Sollte Sie noch weitere Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.