

Menükarte

HAUSGEMACHTES BROT

Butter | pro Person

€ 1,80

Vorspeisen

BIRNE

Haselnuss, Brunnenkresse, Frischkäse (Milchmäderl), Quinoa

€ 8,50

MOSTVIERTLER SPARGEL

Geräucherter Seesaibling, Kräuter, Sauce Hollandaise

€ 12,50

BEEF TATARE

Rote Rüben, Miso, Sesam

€ 12,50

Suppen

TELLERFLEISCHSUPPE

Wurzelgemüse, gekochtes Rindfleisch, hausgemachte Nudeln

€ 5,50

PILZCONSOMMÉ

Shiitakepilze, knuspriger Wan Tan

€ 7,50

Zwischengang

STUNDENEI

Spinat, Käseschaum, Topinamburchips

€ 8,00

CALAMARI

Fenchel, Safranschaum, Orange

€ 15,00

Hauptspeisen

MAISHUHN

Sellerie, Breite Bohnen, Erdnuss,

€ 18,00

KALBSBACKERL

Polenta, Grüner Spargel, Marille

€ 22,00

SPARGELRISOTTO

€ 15,90

STÖR

Melanzani, Kichererbsen, Weißer Spargel, Vin Blanc

€ 22,00

SCHWEINESCHNITZEL

gebacken, Petersilienkartoffel, Salat

€ 11,50

Desserts

ZITRONENTARTE

Rhabarber, Süßer Schaum, Weizengras

€ 8,50

TONKABOHNEN PANNA COTTA

Kaffee, Milchschaum, Buchweizen

€ 7,50

KÄSETELLER

€ 9,50

Menü

BIRNE

Haselnuss, Brunnenkresse, Frischkäse (Milchmäderl), Quinoa

MOSTVIERTLER SPARGEL

Geräucherter Seesaibling, Kräuter, Sauce Hollandaise

MAIBOCK RÜCKEN

Emmerreis, Rotkautpüree, Baby Artischocken

€ 28,00

TONKABOHNEN PANNA COTTA

Kaffee, Milchschaum, Buchweizen

Menü € 54,00

Weinbegleitung

Gerne bieten wir den passenden Wein zu den Gerichten an.

Gib uns einfach Bescheid, wir freuen uns über reges Interesse!