

Menükarte

HAUSGEMACHTES BROT

Butter | pro Person

€ 1,80

Vorspeisen

ROTE RÜBE

Schafkäse(Milchmäderl), Brennesselsame, Kren

€ 8,50

CEVICHE

marinierter Seesaibling, Calamansi, Radischen, Algen

€ 11,50

CARPACCIO

Mariniert, Artischocke, Kapern, Amalfi Zitrone

€ 12,50

Suppen

RINDSSUPPE

Hausgemachte Tortellini, Wurzelgemüse

€ 5,50

FLUSSKREBSSUPPE

Wurzelgemüse, Flusskrebse

€ 9,50

Zwischengang

STUNDENEI

Shitakepilze, Kartoffelschaum, Kartoffelchips

€ 8,50

OKTOPUS

Fregola, Parmesan, Vin Blanc

€ 15,50

Hauptspeisen

OSSOBUCCO VOM KALB

Schmorgemüse, Kartoffeln, Gremolata

€ 18,00

BEIRIED

Süßkartoffelpüree, Fisolen, Roter Spitzpaprika

€ 25,00

TORTELLONI

gefüllt, Hokkaido Kürbis, Zitronenbasilikum

€ 14,90

STEINBUTT

Karfiol, Shitake Pilze, Junglauch

€ 23,00

SCHWEINESCHNITZEL

gebacken, Petersilienkartoffel, Salat

€ 12,00

Desserts

TARTE TARTIN

Mostschaum, Vanillieeis

€ 8,00

WEIßES SCHOKOMOUSSE

Malzsauce, Kriecherl

€ 8,50

KÄSETELLER

€ 9,50

Menü

ROTE RÜBE

Schafkäse(Milchmäderl), Brennesselsame, Kren

STUNDENEI

Shitakepilze, Kartoffelschaum, Kartoffelchips

BEIRIED

Süßkartoffelpüree, Fisolen, Roter Spitzpaprika

WEIßES SCHOKOMOUSSE

Malzsauce, Kriecherl

Menü € 50,00

Weinbegleitung

Gerne bieten wir den passenden Wein zu den Gerichten an.

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