



Vorspeisen

Schafskäse von Nuart im Knuspermantel

Bio Schafskäse in einer krossen Frühlingsrolle
an Ginger Ale - Nashibirne und Gurke mit Bio Kresse vom Ottinger Hof

€ 9,50

frisch gehacktes Stierfilet

gehacktes Jungstierfilet, ehrlich zubereitet mit Schalotten und Schnittlauch.
Kombiniert mit einem gebackenem Dotter, Senfkaviar und Zwiebelrelish

€ 19,50

Salat

Salat Niçoise

frischer französischer Gemüsesalat mit knackigen Blattalat Beilage
und einem Kräuter-Zitronendressing

€ 4,50

kleiner Salat

€ 7,50

großer Salat

€ 9,50

mit frischen Thunfischwürfel

+€ 4,50

mit Camembert-Frühlingsrolle

+€ 3,50

mit Stierfiletstreifen

+€ 9,50

Erdäpfel-Vogerl Salat

€ 5,50

kleiner Blattsalat

€ 4,50

Suppen

Rindsuppe mit...

Grießnockerl oder
Kaspressknödel

€ 6,50

Safranschaumsuppe

mit Garnelenmosaik

€ 7,90

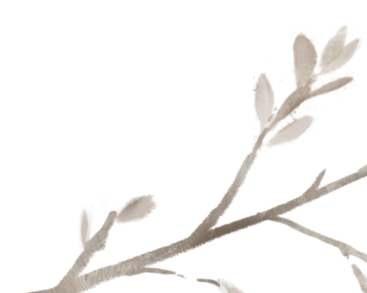
+€ 5,00

französische Zwiebelsuppe

Käsebrot

€ 5,50

Vegan möglich



Hauptspeisen

Seesaiblingsfilet

glasig gebratenes, rotfleischiges Filet an frischer Kohlrabi, Negressé Kartoffeln und mit einem Weißkrautschaum.

€ 29,00

Calamaretti,

Frittiert und gefüllt mit einer Garnelen-Kaffirlimetten Farce - platziert in einem cremigen Risoni-Risotto

€ 26,00

Trüffelravioli

Hausgemachter Genuss mit einem cremigen Trüffelschaum und frischem Périgord-Trüffel

€ 22,00

Melanzani Cordon Bleu Art

Abgewandelter Klassiker mit Mozzarella vegetarisch gestaltet, an einem Risoni Risotto und Kräutern

€ 18,00

geröstete Kalbsleber

Der Favorit, gesetzt in einer Zwiebel-Rotweinsauce . und einem nussigem Erdäpfel-Pastinakenpüree

€ 26,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Ein Klassiker - mit Butterschmalz souffliertes Kalbsfleisch
Zur Wahl: Petersilienerdäpfel oder Erdäpfelsalat oder Pommes

klein
Mittel
Groß

€ 13,00
€ 19,00
€ 27,00

Bœuf Bourguignon

zarte Rinderwangerl in aromatischer Rotweinsauce auf einen nussigen Erdäpfelpüree.
Ein Gericht zum Löffeln

€ 24,00

Jungstierfilet Steak

150 g Jungstierfilet vom heimischen Rind, puristisch interpretiert - hier steht das Fleisch im Mittelpunkt in einer Überraschungskomposition des Chefs.

€ 39,00

gekochter Rindertafelspitz

in einem Eintopf mit Erdäpfeln und Gemüse.
Vollendet mit einem Krenschäum

€ 26,00

Double Smash Burger

2 dünne 70g Burger Patty | Raclettkäse | Gewürzgurke | Röstzwiebel | Burgersauce | Tomate
mit Pommes frites

€ 13,00

klein

- € 2,50



Süßes

weißes Schokoladenkuchlein
Souffle Art | Himbeerkern | Himbeersorbet

€ 12,50

hausgemachte Cremeschnitte

€ 3,90

lauwarme Waldheidelbeertarte

€ 4,50

Tiramisu di papà

€ 5,50

Affogato

1 Kugel Eis | Espresso

€ 4,50

