



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 Salat
und einem Kräuter-Zitronendressing

Beilage

€ 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

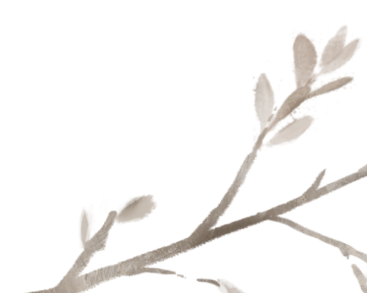
+€ 5,00

französische Zwiebelsuppe

Käsebrot

€ 5,50

Vegan möglich



Hauptspeisen

Seesaiblingsfilet

glasig gebratenes, rotfleischige Filet an Vanillekarotten und Luftiger Pastinaken-Mousseline

€ 29,00

Bläck Tiger Garnelen

Sieben Garnelen in einem Ragout aus Linsen und Pasta a Paccherie, vollendet mit frischer Butter und Kräutern

€ 26,00

Trüffelravioli

Hausgemachter Genuss mit meinem Cremigen Trüffelschaum und frischen Périgord-Trüffel

€ 22,00

Melanzani Cordon Bleu Art

Abgewandelter Klassiker mit Mozzarella Vegetarisch gestaltet, an Peperonata-Gemüse und Paccherie Pasta

€ 18,00

Kalbsleber Bourguignon

Der Favorit, gesetzt in einer klassischen Bourguignon Sauce. Mit einem nussigem Erdäpfelpüree und geschmorten Gemüse

€ 26,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

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

klein
Mittel
Groß

€ 11,50
€ 18,00
€ 27,00

Bœuf Bourguignon

zarte Rinderwangerl in aromatischer Rotweinsauce auf ein nussiges 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

Lammhüfte

ein rosa gegartes Lammhüfte an Vanillekarotten und Pastinakenmousseline, Trifft auf ein Würzigen Crumble von 1001 Nacht

€ 36,00

Smash Burger

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

€ 10,90

+ 70g Burger Patty & Käse dazu + € 2,50