

A La Carte

VORSPEISE

Gedeck €5,50 pro Person*

APERIO HAPPEN
nur Tischweise

5,50 PRO P.

FRISCH GEHACKTES STIERFILET (AT)	100g	19,00
Beef Tatar Wachtelei Zwiebel Geräucherter Ricotta	200g	32,00

NUART SCHAFSKÄSE	12,50
im Knuspermantel Zucchini Himbeere	

LACHSFORELLE	12,50
Gurke Kräuter Apfel Salzzitrone	



LANDHAUSSALAT	6,50
Gartengemüse Salat Gebäck	

BLATTSALAT	4,50
------------	------



SAFRANSCHAUM SUPPE	12,50
Garnelen Kräuter	

KASSPRESSKNÖDELSUPPE	6,50
----------------------	------



Bei einem Menüesser, fallen bei allen
9,50€ für das große Gedeck an.

HAUPTGANG

TRÜFFELRAVIOLI 17 | 29
Sommertrüffel | Trüffelschaum

ZUCCHINIBLÜTE 17
Kohlrabi Ravioli | Erbse | Jasminblütenschaum



MEHR VEGETARISCHE GERICHTE
FINDEN SIE IN UNSEREM MENÜ

SEESAIBLINGSFILET 24
Spargel | Jasminblütenschaum

JACOBSMUSCHEL 17 | 29
Erbse | Spargel | Safran | Colakraut



STIERFILET - STEAK AUS ÖSTERREICH 180G 36
Fisolen | Erdäpfeltarte | Trüffelsauce 250G 48

GOURMETSPIEß SURF DELUX 32
Stierfilet | Jacobsmuschel | Garnele
Spargel | Kräuter-Erdäpfelpüree

LAMMRÜCKEN (NZ) 32
Pommes Dauphine | Speckbohne | Rosmarin-Joghurt Sauce

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (NL) 25
Erdäpfel oder Erdäpfelsalat

KALBS-LEBER "ROSSINI ART" (AT) 19
Trüffelsauce | Himbeere | Erdäpfelpüree

TOURNEDOS ROSSINI - STIERFILET 150G 32
Trüffelsauce | Himbeere | Spargel | Kalbsleber

ABSCHLUSS

SCHOKOLADENKÜCHLEIN
SOUFFLÉ ART 12,50
Weißes mit Himbeerkern & Sorbet

CREME BRÛLÉE 9,50
VON DER MADAGASCAR VANILLE
Hausgemachten Pfirsichsorbet

MENÜ DESSERT 12,50

3 HAUSGEMACHTE SORBETS 7,50

HIMBEEREN DÉLICE 7,50
Sorbet | Schaum | Himbeeren

Käse

TETE MOINE & BRIE DE MAUX 8,50
Feige | Brioche

