



Menüvorschläge

Menü I

Frittatensuppe

Euro 6,20

A, C, F, G, L

Ofenfrischer Schweinskrustenbraten
im Braunbiersaft ´ l mit Semmelknödel und Sauerkraut

Euro 17,60

A, C, F, G, L, O

Palatschinken
gefüllt mit Marillenmarmelade

Euro 7,90

A, C, G

Menüpreis Euro 31,20

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü II

Grießnockerlsuppe

Euro 6,20

A, C, F, G, L

Klassisches Wiener Schnitzel in der Pfanne gebacken
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

vom Schwein Euro 17,80

vom Kalb Euro 28,90

A, C, G

Zweierlei Schokoladenmousse
mit frischen Beeren im Glas serviert

Euro 10,40

C, F, G, H

Menüpreis

Euro 33,90 (Schwein)

Euro 44,80 (Kalb)

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü III

„Vitello Tonnato“

Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit
Thunfischsauce, Oliven, Kapern, und Grissini

Euro 14,60

A, C, D, F, G, L, M, O

Gekochter Tafelspitz
mit Cremespinat, Röstkartoffeln
und kalter Schnittlauchsauce

Euro 23,60

A, C, F, G, L, M, O

„Mohr im Hemd“

mit Vanilleeis und halbgeschlagener Sahne

Euro 8,60

A, C, G, H

Menüpreis Euro 46,40

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü IV (vegetarisch)

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Euro 7,60

A, F, G, L, O

Frühlingsalat mit Spargel, Erdbeeren,
bunten Blattsalaten, Radieschen, Frühlingszwiebeln,
Paprika, Kerbel, Hirtenkäsewürfel und gerösteten
Sonnenblumenkernen in Zitronen-Holunderdressing

Euro 15,40

A, F, G, L, M, O

Cremiges Safranrisotto mit Champignons,
schwarzen Oliven, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

Euro 17,60

G, L, O

Schokoladenbrownie mit Sauerrahmeis,
gebrannten Mandeln und Himbeeren

Euro 11,60

A, C, F, G, H

Menüpreis Euro 51,60

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü V

Frühlingsalat mit Spargel,
Erdbeeren, bunten Blattsalaten, Radieschen,
Frühlingszwiebeln, Paprika, Kerbel, Hirtenkäsewürfel
und gerösteten Sonnenblumenkernen
in Zitronen-Holunderdressing mit Prosciutto

Euro 18,90

A, F, G, L, M, O

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Euro 7,60

A, F, G, L, O

Ausgelöstes Backhendl
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

Euro 16,50

A, C, G

Zweierlei Panna Cotta
mit Erdbeer und Karamell

Euro 8,90

G

Menüpreis Euro 51,00

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü VI

Roastbeef mit Rucola, Parmesan,
getrockneten Tomaten und Trüffelmayonnaise

Euro 15,40

A, C, G, L, M, O

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton

Euro 7,60

A, C, G, O

In Thymianbutter gebratenes Zanderfilet,
an cremigem Spargelrisotto, mit Kirschtomaten,
Rucola und Pesto Verde

Euro 27,40

A, C, D, G, L, O

Schokoladenbrownie mit Sauerrahmeis,
gebrannten Mandeln und Himbeeren

Euro 11,60

A, C, F, G, H

Menüpreis Euro 61,10

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ "Includes phenylalanine"- Preise inklusive MWST



Menü VII

Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Rindsfilet
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Beef Tatare

Euro 16,20

A, C, D, G, M, O

Spargelcremesuppe
mit Sesam-Kürbiskernstangerl & Kresse

Euro 7,60

A, C, F, G, L, N, O

Rosa gebratene Entenbrust
in Balsamico-Honigjus mit Karottencreme
und Kartoffelgebäck

Euro 26,80

A, C, F, G, L, M, O

Tobleronemousse
mit Mandelbiskuit und Erdbeer-Mangosalat

Euro 9,80

A, C, G, H

Menüpreis Euro 59,60

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST



Menü VIII

Räucherlachsscheiben mit Yuzu-Orangengel,
Wasabimayonnaise, Sesamchip und Roter Beete

Euro 16,80

C, D, F, G, M, N, O

Klare Wildconsommé mit Steinpilzravioli

Euro 8,60

A, C, G, L, O

Medium gebratenes Rindsfiletsteak (180g)
in Portweinjus mit gerösteten Schwammerln
und Rosmarinkartoffeln

Euro 41,50

A, C, G, L, M, O

Moosbeernocken mit Vanilleeis

Euro 9,60

A, C, G, H

Menüpreis Euro 75,50

A-Glutenhaltiges Getreide/non gluten-free grain, B-Krebstiere/Crustacean, C-Eier/Eggs, D-Fische/Fish,
E-Erdnüsse/Peanuts, F-Sojabohnen/Soy, G-Milch (einschließlich Laktose)/Milk (incl. Milk sugar),
H-Schalenfrüchte (Nüsse)/Nuts, L-Sellerie/Celery, M-Senf/Mustard, N-Sesamsamen/Sesame,
O-Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur and Sulphite, P-Lupinen/Lupine, R-Weichtiere/Mollusc
* „Enthält eine Phenylalaninquelle“/ „Includes phenylalanine“- Preise inklusive MWST