

À LA CARTE

- HERBSTLICHER SALAT MIT SÜSS-SAUREM KÜRBIS UND ZIEGENKÄSE G M O 9,80
- BIO ENTENLEBERPARFAIT MIT BRIOCHE, EINGELEGTEM KÜRBIS UND SCHARZEN NÜSSEN A G 12,50
- SASHIMI VON DER LACHSFORELLE & GELBFLUSSMAKRELE MIT GELBEN RETTICH D F O 15,90
- MARINIERTER & GEBACKENER CHILI-BLUNZN MIT PAPRIKAMARMELADE & KRAUTSALAT A C O 8,90
- BEEF TATARE MIT WACHTELEI UND KNUSPRIGEM ZWIEBELBROT A C D F G M O 13,80
- CARPACCIO VOM SIMMENTALER RIND MIT EIERSCHWAMMERL-EIERSPEIS C G M O 16,50
- .
- KOKOS-KÜRBISCREMESUPPE MIT DINKELSTANGERL A C G L O 6,90
- RINDSSUPPE MIT FRITTATEN ODER LEBERKNÖDEL A C G L O 4,90
- FISCHSUPPE VOM SÜSSWASSERFISCH MIT SARDELLENTOST UND SAFRAN A G 12,90
- .
- GRAMMEL- & CHILI-FLEISCHKNÖDERL AUF SPECKKRAUT A C O 9,80
- KALBSBEUSCHERL MIT TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL UND WACHTELEI A C G 13,90
- DIM SUM MIT KALBSBRIES, FLUSSKREBSEN IM LEMONGRASS-FONDS A B O 16,80
- GEBRATENER OKTOPUS MIT STOCKFISCHCREME, PAPRIKA UND CHORIZO A C G O R 15,90
- GEFÜLLTER SCHWEINSFUSS AUF LINSEN MIT KNUSPRIGEN SCHWEINSOHREN A O 12,80
- .
- EIERSCHWAMMERLGULASCH MIT SERVIETTENKNÖDEL UND WACHTELEI A G 16,90
- KÜRBIS-CURRY MIT PAK CHOI UND BOHNEN A C G O R 16,00
- GEBRATENER ZANDER MIT KÜRBIS-CURRY UND GNOCCHI A C G 26,00
- BRATL VOM DUROC SCHWEIN MIT SENFGURKEN, GRAMMELKNÖDEL, SPECKKRAUT A C F G O 19,50
- KALBSLEBERSCHNITTE IM SCHALOTTENSAFT MIT PÜREE & VANILLE-APFEL COX ORANGE G 18,90
- BRUNNERS ZWIEBELROSTBRATEN MIT ERDÄPFELPÜREE A C G O 24,00
- GESCHMORTER BRUSTKERN MIT ROSMARIN-POLENTA, GLACIERTEM GEMÜSE L M G 19,50
- WIENER SCHNITZEL VOM KALB AUS DER PFANNE MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT A C G L M O 20,50
- .

COUVERT: 3,50

Allergeninformation:

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Käse, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, Hülsenfrüchte, R – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

ROTISSERIE

RIND / BEEF

MATU - DAS 8 WOCHEN GEREIFTE SIMMENTALER RIND MIT ERDÄPFELGRATIN	29,00
DREIERLEI GEMÜSE	4,50
FRISCHE EIERSCHWAMMERL MIT KRÄUTER SAUTIERT	9,50

GEFLÜGEL

ZITRONENHUHN MIT SALBEI-RICOTTA-SAFT UND STEINPILZ-SCHUPFNUDELN	22,00
KNUSPRIGE UNWIDERSTEHICHE ENTE MIT ERDÄPFELKNÖDEL	24,00
CHILI-KRAUT	3,00
SPECK-KRAUT	3,00
CURRY-LINSEN MIT PAK CHOI	4,50



MENÜ

"VIENNA STYLE"

GERÄUCHERTE SEEFORELLE MIT ROTEN RÜBEN MOUSSE UND KRENSCHAUM G 14,90

GETRÜFFELTES KALBSHAXNRAGOUT MIT ZITRONEN-KAPERN UND SCHNECKEN G 0 16,80

ZART ROSA GEBRATENER REHSHLÖGL MIT GRIESSKNÖDERL, PILZEN
UND WACHOLDERSAUCE A G 28,00

TOPFENKNÖDEL MIT ZWETSCHKENRÖSTER
UND EIERLIKÖRSABBAIONE A G 8,00

3 GÄNGE € 49,-- | 4 GÄNGE € 59,--

COUVERT € 3,50