

À LA CARTE

SALAT VON DER CHIOGGIARÜBE UND ROTEN RÜBE MIT ZIEGENLABNE G M O 14,90
SASHIMI VON DER LACHSFORELLE & GELBFLOSSENMAKRELE MIT CHILI-FENCHEL D F O 16,90
MARINIERT UND KNUSPRIGE SCHWEINSOHREN MIT SCHNECKENRAGOUT A R 14,50
MARINIERT & GEBACKENE CHILI-BLUNZN MIT PAPRIKAMARMELADE & KRAUTSALAT A C O 9,50
BEEF TATARE MIT WACHTELEI UND KNUSPRIGEM ZWIEBELBROT MIT OCHSENMARK A C D F G M O 15,90
CARPACCIO VOM SIMMENTALER RIND MIT KNUSPRIGEM EI UND ERDÄPFEL-TRÜFFELSCHAUM C G M O 17,00
MIT TRÜFFEL 24,00

CONSOMMÉ VON DER BIO-ENTE MIT INNEREIEN UND GRIESSNOCKERL A C G 7,90
KOKOS-KÜRBISUPPE MIT KERNÖL UND CHIPS 6,90

GEFÜLLTE ARTISCHOCKE MIT GERÄUCHERTEM MELANZANI-PÜRREE UND PILZE O 19,80
GRAMMEL- & CHILI-FLEISCHKNÖDERL AUF SPECKKRAUT A C O 12,50
KALBSBEUSCHERL MIT TOPFEN-SERVIETTENKNÖDEL UND WACHTELEI A C G 13,90
DIM SUM MIT KALBSBRIES, FLUSSKREBSEN IM LEMONGRASS-FONDS A B O 16,80 | 21,00
GEBRATENER OKTOPUS MIT PANNONISCHEM PAPRIKA O 16,90 | 21,00

SPITTELBERG KRAUTFLECKERL MIT KNUSPRIGER MIT KRAUT GEFÜLLTER FRÜHLINGSROLLE A O 12,90
GEBRATENER KABELJAU MIT KOKOS-KÜRBISGEMÜSE 29,00
GEBRATENER EISMEERSAIBLING MIT ZITRONEN-KOHLRABI UND GNOCCHI A D C G 27,00
BRUNNERS ZWIEBELROSTBRATEN MIT ERDÄPFELPÜREE A C G O 24,00
BRATL VOM DUROC SCHWEIN MIT SENFGURKEN, GRAMMELKNÖDEL, SPECKKRAUT A C F G O 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
ARTISCHOCKENGEMÜSE	8,00

GEFLÜGEL

KNUSPRIGE UNWIDERSTEHICHE ENTE MIT ERDÄPFELKNÖDEL	24,00
CHILI-KRAUT	3,00
SPECK-KRAUT	3,00
CURRY-LINSEN MIT PAK CHOI	4,50

WIENER SCHNECKE

KALBSHAXNRAGOUT UND ARTISCHOCKE MIT SCHNECKEN ^R	18,90
1/2 DUTZEND GRATINIERTER SCHNECKEN MIT CAFE-DE-PARIS-BUTTER ^{G R}	14,00
MARINIERTER UND KNUSPRIGER SCHWEINSOHREN MIT SCHNECKENRAGOUT ^{O R}	14,90

MENÜ

DREI STÜCK FINES DE CLAIRE AUSTERN AUF EIS ^B 12,00

ODER

THUNFISCH-TATARE MIT INGWER UND KÜRBIS-CARPACCIO ^{F O N} 19,50

.

MARINIERTER ARTISCHOCKE MIT KALBSBRIES UND SCHWARZEM TRÜFFEL ^A 22,00

.

GEBRATENER KABELJAU AUF KOKOS-KÜRBISGEMÜSE 29,00

.

ZART ROSA GEBRATENES REH MIT KOHLSPROSSEN, SCHALOTTEN UND POLENTA ^G 35,00

.

KNUSPRIGES RÖLLCHEN MIT MARONI-MOUSSE

UND TANNENWIPFELEIS ^{A C G} 12,90

3 GÄNGE € 49,-- | 4 GÄNGE € 59,-- | 5 GÄNGE € 69,--

COUVERT € 3,50