

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
SÜLZCHEN UND MARINIRTER TAFELSPITZ MIT BOHNENSALAT UND KERNÖL-VINAIGRETTE O 14,90
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

ZWIEBELSUPPE MIT TAFELSPITZ UND KASPRESSKNÖDEL A C G L O 7,90
TOPINAMBURSCHAUMSUPPE UND CHIPS 6,90 | MIT TRÜFFEL 14,00
SPITTELBERG BOUILLABASSE MIT BRANDADE-RAVIOLI UND FENCHEL A B G D G 14,90

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
1/2 DUTZEND GRATINIERT SCHNECKEN MIT CAFE-DE-PARIS-BUTTER G R 14,00
GÄNSELEBERPARFAIT MIT KÜRBIS, ROTER RÜBE UND GEBRATENER LEBER MIT VANILLE-ÄPFEL A G O 19,50

GEBRATENER WOLFSBARSCH AUF WACHTELBOHNEN IM MUSCHEL-KREBSFOND A B D G 29,00
GEBRATENER EISMEERSAIBLING MIT KARFIOL-CURRYCREME UND VITELLOTTE-ERDÄPFEL A D G 28,00
GESCHMORRTE SCHWEINSBACKERL MIT TONKABOHNEN, POLENTA UND WURZELGEMÜSE G L O 19,80
BRUNNERS ZWIEBELROSTBRATEN MIT ERDÄPFELPÜREE A C G O 24,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB AUS DER PFANNE MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT A C G L M O 22,50

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

KALBSHOCHRIPPE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND ERDÄPFELPÜRREE	35,00
MATU - DAS 8 WOCHEN GEREIFTE SIMMENTALER RIND MIT ERDÄPFELGRATIN	29,00
RATATOUILLE	4,90
ARTISCHOCKENGEMÜSE	6,00
BOHNENGEMÜSE	4,90

GEFLÜGEL

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

MENÜ

DREI STÜCK FINES DE CLAIRE AUSTERN AUF EIS MIT BRUNNERS GIN VINAIGRETTE B 12,00

ODER

WIENER GABELBISSEN C D O 16,90

ZWEIERLEI MATJES | APFELRAHM | KAVIAR

MARINIERTE ARTISCHOCKE MIT KALBSBRIES UND SCHWARZEM TRÜFFEL A 22,00

GEBRATENER EISMEERSAIBLING MIT KOKOS-KÜRBISSCHAUM

UND BRANDADE-DIM SUM A D G 28,00

GERÄUCHERTES WILDHUHN MIT SCHWARZEM TRÜFFEL,

SPINAT UND ERDÄPFELPÜRREE G 30,00

SPITTELBERG HERZ

MANGO-MOUSSE, EINGELEGTEN MIEZE SCHINDLER ERDBEEREN UND SORBET A C E G O 12,90

3 GÄNGE € 59,-- | 4 GÄNGE € 69,-- | 5 GÄNGE € 79,--

COUVERT € 3,50