

À LA CARTE

KNUSPRIGE GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE MIT ZIEGENKÄSE UND SOMMERLICHEN BACHSALAT O 14,90

ENTENLEBERPARFAIT MIT MISPELN, BEERENSENF UND BRIOCHE A C F G H O 16,50

BEEF TATAR MIT WACHTELEI UND KNUSPRIGEM ZWIEBELBROT MIT OCHSENMARK A C D F G M O 18,00

CEVICHE VON DER GEBIRGSFORELLE MIT SPARGEL UND MELONE D F O 18,90

BEINSCHINKENROLLE IN KALBSHAXNGEELE MIT MARINIERTEM SPARGEL & KRENSCHAUM C F G L M O 15,90

MARINIERTE UND GEBACKENE CHILI-BLUNZN MIT PAPRIKAMARMELADE UND KRAUTSALAT A C O 9,50

SPARGELCREMESUPPE MIT LEINDOTTERÖL UND CROUTONS A F G L O 7,50

SPITTELBERG BOUILLABAISSE MIT HEIMISCHEN FISCHEN & ROUILLE D B O 18,00 | 26,00

EIERSCHWAMMERL IM LIEBSTÖCKL-PAPRIKA FOND MIT KNUSPRIGER ZUCCHINIBLÜTE F G O 19,50

GRAMMEL- & CHILI-FLEISCHKNÖDERL AUF SPECKKRAUT A C O 12,50

RAVIOLI VOM HERZBRIES MIT SPARGEL UND SOMMER-TRÜFFEL A C F G L O 24,00

KUTTELN MIT PARADEISER, ARTISCHOCKEN UND KAPERNBLÜTEN G O M L 16,90

CONFIERTE GEBIRGSFORELLE MIT SPARGELCURRY A D F G O 29,00

MARCHFELDER SPARGEL MIT LIEBSTÖCKL-HOLLANDAISE UND EIERSCHWAMMERL A C G L O 24,00

SPITTELBERG ROSTBRATEN MIT ZWIEBEL, WURZELGEMÜSE UND KAPERN A C G O 25,00

GEKOCHTES WIENER HÜFERSCHWANZL MIT RÖSTI, APFELKREN UND SCHNITTLAUCHSAUCE M L C G O 26,00

KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN MIT EIERSCHWAMMERL UND ERDÄPFEL-GRAMMELN A G L O 28,00

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.

MENÜ

CEVICHE VON DER GEBIRGSFORELLE

MIT SPARGEL UND MELONE

.

EIERSCHWAMMERL IM LIEBSTÖCKL-PAPRIKA FOND

MIT KNUSPRIGER ZUCCHINIBLÜTE

.

ZART ROSA GEBRATENER REHSHLÖGL

MIT BEERENSENF, PILZEN UND TOPFENSCHNITTE

.

ZITRONEN-TOPFEN TARTE MIT SORBET

4-GÄNGE-MENÜ € 69,--

ROTISSERIE

RIND / BEEF

MATU - DAS 8 WOCHEN GEREIFTE SIMMENTALER RIND MIT ERDÄPFELGRATIN	29,00
ARTISCHOCKENGEMÜSE	7,90
RATATOUILLE	4,90

GEFLÜGEL

KNUSPRIGE UNWIDERSTEHICHE ENTE MIT GRIESSKNÖDEL	26,00
CHILI-KRAUT	3,00
SPECK-KRAUT	3,00