

À LA CARTE

- CRISPY STUFFED COURGETTE WITH GOAT CHEESE AND SUMMER SALAD O 14,90
- DUCK LIVER PARFAIT WITH MEDLARS, BERRY-MUSTARD AND BRIOCHE A C F G H O 16,50
- BEEF TATAR WITH QUAIL EGG AND CRISPY ONION BREAD WITH OX MARK A C D F G M O 18,00
- CEVICHE OF MOUNTAIN TROUT WITH ASPARAGUS AND MELON D F O 18,90
- HAM ROLL IN JELLY OF KNUCKLE OF VEAL WITH ASPARAGUS & HORSERADISH FOAM C F G L M O 15,90
- MARINATED AND FRIED CHILI-BLACK PUDDING WITH PEPPER MARMELADE AND CABBAGE SALAD A C O 9,50
- .
- ASPARAGUS CREAMSOUP WITH GOLD-OF-PLEASURE OIL AND CROUTONS A F G L O 7,50
- SPITTELBERG BOUILLABAISSE WITH REGIONAL FISHES AND ROUILLE D B O 18,00 / 26,00
- .
- CHANTERELLES IN LOVAGE-PEPPER FOND WITH CRISPY STUFFED COURGETTE F G O 19,50
- GREAVES AND CHILI MEAT DUMPLINGS ON BACON-CABBAGE A C O 12,50
- RAVIOLI VOM HEARTSWEETBREAD WITH ASPARAGUS AND SUMMER-TRUFFLE A C F G L O 24,00
- VEAL TRIPE WITH TOMATOES, ARTICHOKE AND CAPER BLOSSOMS G O M L 16,90
- .
- CONFIT MOUNTAIN TROUT WITH ASPARAGUS CURRY A D F G O 29,00
- MARCHFELD ASPARAGUS WITH LOVAGE-HOLLANDAISE AND CHANTERELLES A C G L O 24,00
- SPITTELBERG ROAST BEEF WITH ONIONS, ROOT VEGETABLES AND CAPERS A C G O 25,00
- COOKED VIENNESE BEEF, FRIED GRATED POTATOES, APPLE HORSERADISH AND CHIVE SAUCE M L C G O 26,00
- IBERICO PORK CHOP WITH CHANTERELLES AND POTATO-GREAVES A C G O 25,00
- ‘WIENER SCHNITZEL’ OF VEAL FROM THE PAN WITH SALAD A C G L M O 23,00

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.

MENU

CEVICHE OF MOUNTAIN TROUT
WITH ASPARAGUS AND MELON

.

CHANTERELLES IN LOVAGE-PEPPER FOND
WITH CRISPY STUFFED COURGETTE

.

TENDER PINK ROASTED DEER
WITH BERRIES MUSTARD, MUSHROOMS AND CHURD CHEESE SLICE

.

LEMON-CURD CHEESE TARTE WITH SORBET

4-COURSES-MENU € 69,--

ROTISSERIE

BEEF

MATU - 8 WEEKS MATURED SIMMENTALER BEEF WITH POTATO GRATIN	29,00
ARTICHOKES	7,90
RATATOUILLE	6,90

POULTRY

CRISPY IRRESISTIBLE DUCK AND FILLED DUMPLING	26,00
CHILI-CABBAGE	3,50
BACON-CABBAGE	3,50