

WILLKOMMEN!

Wir sind immer auf der Suche nach den besten Produkten und bei deren Zubereitung sehr darauf bedacht, den Eigengeschmack in den Vordergrund zu stellen. Die Zutaten der jeweiligen Speisen beziehen wir – bis auf ein paar Ausnahmen – ausschließlich aus Österreich.

Mit bestem Gruß,
Küchenchef –
Florian Pillinger

• VORSPEISEN •

Seeteufel-Carpaccio

Eierschwammerl • Daikonkresse • Limette
Euro 14,50

D/E/F/N

Beef Tartar

Schnittlauch Aioli • geschmorte
Tomaten • Orange
Klein (120g): Euro 14,90
Groß (200g): Euro 22,00

A/D/C/G/M/O

Tuna Tartar

Erbsen • Wasabi • Sesam
Euro 14,90

A/D/E/F/L/N

“Caprese”

Ochsenherztomate • Mozzarella di
Bufala Campana • Basilikum
Euro 9,80

A/C/G

Vogersalat

gekochtes Ei • Kernöl • mit/ohne Speck
Euro 6,50/ 5,90

C/O/M

Tutti-Insieme-Salat

Eierschwammerl • Schafskäse • Himbeere
Euro 8,50

E/F/S/M/N

• SUPPEN •

Rindsuppe

Gemüse • Schnittlauch • Frittaten oder
Erbsenschöberl
Euro 4,90
A/C/G/L/F

Currysuppe

Kichererbsen • Koriander • Kokos
mit / ohne Garnele
Euro 5,80 / Euro 8,80
F/E/L/N (vegan ohne Garnele)

Gurkenkaltschale

Minze • Joghurt • Zitrone
Euro 4,50

G

• HAUPTSPEISEN •

Flap Steak (200g)

Zucchini • Couscous • Chimichurri
Euro 21,50
A/E/F/H/N/O

Filetsteak (200g)

Erdnuss • Melanzani • Süßholz
Euro 32,00
E/H/L/O

Filetspitzen vom Strauss

Cajun • Papadam • Gemüse
Euro 24,90
G/L/O

Krone vom Duroc-Edelschwein

Kartoffel-Bier-Jalapeño-Gratin • Knoblauch • Spinat
Euro 18,80
A/C/G/L/M/O

Fisch-Grillteller

(Seeteufel/Garnele/Saibling/Greenshellmuschel)
Wakama Coleslaw • Quetschkartoffel
Euro 29,90
A/B/D/F/G/L/N/O/R

Saiblingsfilet (Wildfang)

Melanzani • Frischkäse • Tomatensalsa
Euro 19,80
D/G/L/O

Risotto

Eierschwammerl • Jungzwiebel • Heidelbeere
Euro 14,90

G/L/O/

Pappardelle

Eierschwammerl • Trüffel • Petersilie
Euro 15,50
A/L/O (vegan)

Couscous Bowl

Süßkartoffel • Kichererbsen • Gemüse
Euro 14,90
A/L (vegan)

• DESSERTS •

Schokotraum

Weiß • Vollmilch • Zartbitter
Euro 9,50
A/C/G/H/O

Lemon curd (Zitronencreme)

Joghurt • Pistazie • Zitronenmelisse
Euro 8,50
A/C/G/H

Schwarzwälder-Kirsch im Glas

Schoko • Sahne • Kirschen
Euro 8,20
C/O (vegan)

Sorbet des Tages

mit/ohne Prosecco
Euro 6,50/4,50

O

Käsevariation

Frisch vom Bauernmarkt
Euro 13,90
G

Gedeck: 3,50 €

(Brot & hausgemachte Aufstriche)
tagsüber auf Wunsch •
abends obligatorisch

Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Gerne klären wir Sie bezüglich Allergenen in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

