

# MENÜ



BEEF TATARE (handgeschnitten vom Rinderfilet)   SENF   RADIESCHEN	26.-
GEBRATENER RÖMERSALAT   PIEMONTESER HASELNUSS   PAPIRKA   ZIEGENKÄSE   BACKERBSEN	16.-
GEBACKENER WALLER (aus Bad Mitterndorf)   GEMISCHTER FRÜHLINGSSALAT   MAJO	21.-
RINDSUPPE   TAGESEINLAGE   WURZELGEMÜSE   SCHNITTLAUCH	7.-
BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE   ERDÄPFEL-GRAMMELPRALINE   LARDO	10.-
TOMATISIERTE FISCHSUPPE   SAIBLING   FENCHEL	10.-
KALBSMAULTASCHEN   GRÜNKOHL   ZWIEBEL   BEILAGENSALAT	26.-
ZANDER   ERDÄPFEL-NUSSBUTTERPÜREE   KAPERN   ZITRONE	34.-
GNOCCHI   BÄRLAUCH   ERBSEN   ZUCKERSCHOTE   BERGKÄSE	23.-
PERLHUHNBRUST   FREGOLA SARDA   KARTIOL   CHORIZO   ESTRAGON   MEAUXSENF   BLUTORANGE	29.-
SPARGEL-RISONI-RISOTTO   SALZZITRONE   BEILAGENSALAT	21.-
CAFÉ GOURMAND	12.-
CREME BRÛLÉE   SORBET	12.-
RHABARBERTARTELETTE   SAUERRAHM   LAVENDEL   KARAMELL	12.-
KÄSETELLER   WALNUSS   KIRSCHSENF	13.-