

Snack

Griechische Oliven € 3,50
Greek olives

Brotkorb (A) € 2,60
Bread basket

Vorspeise/ Starter

Spezialsuppe
Soup of the day

Gegrillter Ziegenkäse und karamalisierte Rote Zwiebel Tarte, Pinienkerne,
Rukola (A,C,G,H,O) € 12,90
Grilled goat's cheese and caramelised red onion tart, pine nuts, rocket

Gänseleberpastete, Lomo Joselito Chorizo, Birnen-Chutney und Landbrot (A,C,G,O)
€ 13,90
Goose liver parfait, Lomo Joselito chorizo, pear chutney, farmers bread

Gebeizter Lachs, Rote Rüben, Lachskaviar, Kren (D,G) € 14,90
Cured salmon, beetroot, salmon caviar, horseradish

Hauptspeise/ Main course

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce, Melanzani, Artischocken, Oliven
und Feta (A,C,G,H,O) € 17,90

Homemade Gnocchi with tomato sauce, aubergine, artichokes, olives, and feta

Gegrilltes Steak aus Österreich, Erdäpfeln-Knollensellerie-Gratin, Lauch,
Chimichurri (A,G,LO) € 27

Austrian grilled steak, potatoes and celeriac dauphinoise, leeks, chimichurri

Entenbrust mit Entenkeulenkroketten, Topinambur, Rotkraut, Jus (A,L,G,O) € 27

Duck breast with confit duck leg croquett, jerusalem artichoke, red cabbage, duckjus

Zander mit Muscheln und Safranbrühe, Fenchelcarpaccio (A,B,D,G,L,O) € 28

Pikeperch with mussels and saffron broth, fennel carpaccio

Dessert

Karamellisiert Apfel & Zimt Creme Brulee, Mandelstreusel & Vanilleeis

(A,C,G,H) € 9,90

Caramelised apple & cinamon creme brulee, almond crumble & vanilla ice cream

Schokolade Fondant, Orangen Sorbet (A,C,G,H) € 9,90

Chocolate fondant, orange sorbet