

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	37
Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari– alkoholfrei möglich)	9
Prosecco Ruggeri	6
Rose Frizzante Proidl	6
Frizzante alkoholfrei	7
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	6
Uttendorf Pils 0,3 l	4,80
Pfiff Stiegl Zwickl vom Fass	3,90
Wermut vom Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Wolfsbarsch Ceviche
Paprika | Mandarine | Vogerlsalat
21

Beef Tatar
Wachtelspiegelei | Toast | Blattsalat
18

Jourgebäck
2

Suppen

Selleriecremesuppe
Gebackene Blunzn
11

Kräftige Rindsuppe | Frittaten
7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Gemüsecurry

Karfiol | Räuchertofu | Reis

20

Hauptgerichte

Zander

Pak Choi | Bärlauchtagliolini

34

Wolfsbarsch

Wilder Broccoli | Morchelrisotto

34

Oxenbackerl

Erdäpfelcreme | Marktgemüse | Madeirajus

30

Beiried

Knusperkartoffeln | Gemüse | Rotweinjus

32

Backhendl aus dem Butterpfandl

Petersilkkartoffeln | Preiselbeeren

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Kokosmousse

Passonsfrucht | Mangosorbet

12

Mallorquinische Mandeltarte

Gewürzzwetschke

12

Schoko-Bananentörtchen

Bananensorbet

12

Französische Käseauswahl

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2020 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
lassen Sie sich von unserer geschulten Chefin beraten