

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

Saibling gebeizt

Geräucherte Creme fraiche | Lauch | Spargel | Radieschen
20

Beef Tatar

Wachtelspiegelei | Toast | Blattsalat
18

Jourgebäck

2

Suppen

Frühlingskräuterschaumsuppe

Wildfanggarnele
12

Kräftige Rindsuppe | Frittaten

7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisch

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Bärlauchrisotto

Mozzarella | getrocknete Tomaten

20

Hauptgerichte

Saibling

Karfiol | Brunnenkresse | Risotto

31

Lammnuss

Schmorpaprika | Gnocchi

29

Osso Bucco vom Kalb

Schmorgemüse | Bergkäse-Erdäpfelcreme

29

Roastbeef

Gemüse | Portweinjus | Trüffeltagliolini

32

Perlhuhnbrust

Grüner Spargel | Nussbutter-Hollandaise | Knusperkartoffel

27

Kindergerichte

Grillwürstl mit Pommes 8

Kl. Wiener Schnitzel mit Pommes 9

Nudeln mit Rahmsauce 6

Nudeln mit Bolognese 9

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Weißes Schokomousse

Rhababersud -ragout, -sorbet

12

Geflämmter Topfenauflauf

Zwetschkenröster

12

Crème brûlée

Exotiksorbet

12

Französische Käseauswahl

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6

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