

Vorspeisen

*Gemischte Vorspeisenvariation, in Platten eingestellt,
saisonal nach Ihren Wünschen* € 16,90

*„Vitello Tonnato“ Scheiben von gekochtem Kalbstafelspitz
in würziger Thunfischsauce, Tomatenwürfeln,
Rucola und Oliven, dazu Ciabatta* € 12,20

*Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel, an Feldsalat in
Balsamicodressing und Ciabatta* € 12,20

*Winterliche Blattsalate in Himbeerdressing mit
marinierten gebratenen Austernpilzen und Pinienkernen* € 12,90

*Carpaccio vom Rinderfilet im Pfeffer-Kräutermantel,
mit gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kernöl,
gehobeltem Parmesan und feinen Champignonscheiben* € 14,50

*Knödelcarpaccio mit cremigem braunem Balsamico-Essig
und gebratenen Speckpilzen* € 14,50

*Auf Buchenholz geräucherter Lachs mit Berner Röstinchen,
Lachskaviar, Dill-Senfauce und Sahnemeerrettich* € 14,50

Vegetarische Gerichte

*Gefüllte Gemüsetascherl in Rucola-Sahnesauce, mit frisch
gehobeltem Parmesan und Blattsalat* € 14,50

*Hausgemachte Spinatknödel in der Butterschmelze,
mit frisch gehobeltem Parmesan und großem Salatteller* € 14,50

*„Gemüsecurry“ frisches Marktgemüse in roter
Curry-Kokossauce (leicht scharf) mit frittierten Glasnudeln
und Basmatireis* € 14,50