

MENU DU CHEF

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch | gebraten
Thunfischcreme
Kapern
Croutons

RINDSBOUILLON

Grießnockerl | Gemüsestreifen

LAMMRÜCKEN

Bärlauchkruste
Aubergine | Artischocke | Gnocchi
Jus

CRÈME BRULÉE

Beeren
Mango Passionsfrucht Sorbet

ODER

KÄSE

ausgesuchter Käse
Feigensenf
Bezauer Sennereibutter

Menü € 73,00

last call 13.00

last call 21.00

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

VORSPEISE

BLATTSALAT

Mango | Avocado

Burrata

Limetten Vinaigrette

€ 14,90

RINDSBOUILLON

Grießnockerl ODER Flädle

€ 8,90

MANGO-CHILI-SUPPE

Krustentier Zigarillo

Aioli

€ 13,90

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch | rosa gebraten

Thunfischcreme

Kapern | Croutons

€ 19,90

PULPO | GARNELE

Pulpo | gebraten

Garnele in Panko

Fenchel | Wakame

Avocado

€ 23,90

AUF WUNSCH VEGAN

€ 18,10

STEINPILZ RAVIOLI

pochiertes Freiland Ei

Butterbrösel | braune Butter

€ 19,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

HAUPTSPEISE

RAMSCHWAG SAIBLING NENZING

Filet | gebraten

Kohlrabi | Erbsen | Spargel

Kartoffelstampf

Weißwein Schaum

€ 35,80

GARNELEN EDEN

geschält | gebraten

Safran Risotto

junges Gemüse

€ 36,80

KALBSTAFELSPITZ

gekocht

Julienne Gemüse | Apfeln

Kartoffel Schmarren | junger Spinat

Krensauc

€ 29,90

LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN

Bärlauchkruste

Aubergine | Artischocke | Gnocchi

Jus

€ 32,90

SELLERIE STEAK VEGAN

gebraten

Käferbohnen Humus | Spinat

Kartoffelstampf

Pilzjus

€ 26,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

HAUPTSPEISE

RINDERFILET BODENSEEREGION

medium | gebraten

Edamame | Buchenpilze

Kartoffel Pavé

Jus

€ 46,90

WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren

wahlweise

Petersilienkartoffeln

Blattsalat

Pommes Frites

€ 28,90

PIFFERLINGE AUF WUNSCH AUCH VEGETARISCH

Ragout

frische Pasta | Marillen

Frühlingszwiebeln

Serrano Schinken

Grana Padano

€ 26,90

KALBSLEBER

Karamellierte Äpfel | Krautkräpfen

Junglauch

€ 29,30

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

DESSERT

ZWEIERLEI SCHOKOLADE

Schokolademousse
Schokoladenkuchen | halbflüssig
Erdbeerlassi

€ 12,40

WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör
Vanilleiscreme | Espresso

€ 10,50

VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet

€ 10,90

CRÈME BRULÉE

Mango Passionsfrucht Sorbet
Beeren

€ 12,40

BEEREN TRIFLE

Joghurt Sauerrahm Creme
Marinierte Beeren

€ 11,80

KÄSE

ausgesuchter Käse
Feigensenf
Bezauer Sennereibutter

€ 16,60

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.