

Suppen *Soups*

Thailändisches Kokossüppchen
mit Black-Tiger-Garnele und schwarzem Sesam

Thai coconut soup with black tiger prawns and black sesame

7,50



Cappuccino von der Dattel-Tomate
mit Ingwer parfümiert, dazu gebackener Basilikum
und Croûtons

Cappuccino from date tomato spiced with ginger, baked basil and croutons

6,50



Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Bergkäse-Kräuter-Nockerl

Beef broth with vegetable strips and mountain cheese and herb dumplings

7,00

Vorspeisen *Starters*

Karamellierter Ziegenkäse
mit Feigen-Tomaten-Ragout
und Pumpernickel-Walnuss-Crunch

Caramelized goat's cheese with a fig-tomato-ragout and pumpernickel walnut crunch
9,50



Riesengarnelen
gebraten auf Couscous-Salat und Kokos-Minz-Pesto
Pan fried Tiger Shrimp on couscous salad with coconut mint pesto

12,50



Caesar Salat
auf knackigem Romanasalatherzen,
Sardellen, gebratene Hähnchenbruststreifen,
Parmesan und Croûtons

Caesar salad on crunchy Romana salad, anchovies, roasted chicken breast strips, parmesan and croutons

9,50



Kleiner Beilagensalat
mit Balsamico-Orangendressing
Small side salad with balsamic and orange dressing
4,50

Hauptspeisen *Main Courses*

Miesmuscheln nach „Provenzalischer Art“
mit Kräutern, Tomaten, Knoblauch
und Oliven im Weißweinsud,
dazu Baguette und Gewürzbutter

“Provençal style” mussels with herbs, tomatoes, garlic and olives in white wine broth
with baguette and spiced butter

16,50



Pochierter Kalbstafelspitz
in Meerrettichsauce,
dazu Salat von Rote Beete und Kräuterkartoffeln

“Tafelspitz” (poached veal) in horseradish sauce with salad of beetroot
and herb spiced potatoes

19,00



Schweinebauch nach Saigon-Art
mit Pak Choi und Feigen, dazu Butternut-Kürbis-Püree

Asian spiced pork belly with pak choi and figs, with a butternut pumpkin puree

18,50

Hauptspeisen *Main Courses*

Geschmorte Kalbsbäckchen
an Barolosauce, Kartoffel-Ingwer-Püree
und Vichy-Karotten

Braised veal cheeks in Barolo-sauce, potato and ginger purée and Vichy carrots
22,50



Lammfilets (2 Stück)
in Minze-Petersilienbutter gebraten,
auf Kichererbsen-Tomatengemüse und Couscous Taler
Lamb fillets (2 pieces) fried in mint-parsley butter, chickpea tomato vegetable
and couscous patty

24,00



Filet vom Fluss-Zander
auf der Haut gebraten
an Graupen-Risotto und Gemüse von gelben Zucchini,
dazu Citronella-Sauce

Skin roasted river perch fillet on pearl barley risotto
and yellow zucchini, with citronella sauce

21,00



Rindermignons (2 Stück á 80g)
mit Bohnenbündchen und Pistazienkartoffeln,
dazu Granatapfelbutter

Beef mignons (2 pieces á 80g) with bacon wrapped beans and pistachio potatoes,
with pomegranate butter

25,50

Vegetarisch *Vegetarian*

Hausgemachte Rote-Beete-Ravioli
gefüllt mit Ricotta-Walnuss,
mit Mohn-Limettenbutter abgeschmolzen,
dazu Wildkräutersalat mit Balsamico-Himbeer-Vinaigrette
und gerösteten Brotwürfeln

Homemade beetroot ravioli stuffed with ricotta walnut, melted with poppy seed lime
butter, served with wild herb salad with balsamic raspberry vinaigrette
and roasted croutons

13,50



Vegan *Vegan*

Steinpilztaler
mit geschmolzener Tomate und Nussspätzle
dazu Kräuter-Velouté

Porcini mushroom patty with melted tomato and nut spätzle with herb veloute

12,50

Desserts

Desserts

Gewürz-Pannacotta
an Mango-Granatapfelsalat
und Basilikum-Zitronen-Eis

Oriental spiced pannacotta with mango pomegranate salad and basil lemon ice cream

9,50



Warmes Kokostörtchen
gefüllt mit Ananaspüree
(Glutenfrei)

Warm coconut cake filled with pineapple puree

10,50



Exotischer Obstsalat
mit Pistazieneis

Exotic fruit salad with pistachio ice cream

7,00