

SPEISEKARTE

Salzkrusten- Menü

Variation aus Tartar vom King-Fish, Perlhuhn-Pflanzerl mit Pfifferlingen und einer kalten Gurken-Minz Suppe

*

Auswahl zwischen rosa gegartem Rinderfilet vom bayrischem Jungbullen mit jungem Mangold, Selleriecreme an einer Kalbsjus

oder

dem „Catch of the Day“ mit zweierlei konfiertter Tomate, Artischocken an einer Zitronengras-Kokos Soße

(Beide Hauptgänge in einer Heu-Meersalzkruste gegart)

*

Auswahl zwischen gebackenem Schokoladen-Strudel mit Erdbeeren und hausgemachtem Sorbet
oder einer Käsevariation vom Elisabeth-Markt

Preis Fisch-Menü: € 40,50

Preis Fleisch-Menü: € 44,90

Optional als Zwischengang:

Hausgemachte Ravioli mit Aubergine, Olive und Safran

€ 7,-

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kalte Gurken-Minz Suppe mit gegrillter Garnele	8,50 €
Babyleaf-Salat mit Pfirsich, Algenchips und Ziegenfrischkäse	13,50 €
Roh marinierte Lachsforelle mit Mix-Pickles und Wildkräutersalat	13,90 €
Perlhuhnplanzerl mit Pfirsich, Kaiserschoten und Pfifferlingen	13,90 €
Handgeschnittenes Rindertatar mit Burrata und schwarzem Scorzone Trüffel aus dem Piemont	15,90 €
Vitello Salzkruste Deluxe mit Tunatartar und gebeizten Sardinen	15,90 €

SPEISEKARTE

PASTA UND RISOTTO

Hausgemachte Tagliatelle mit Riesengarnelen
in Zitronen-Tomatensugo **13,90 €**

Hausgemachte Tagliatelle mit einer Bolognese
vom Yellow-Fin Tuna und Kapern **12,50 €**

Risotto mit Pepperonata und Portulak **12,90 €**

Frische Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen in
spicy Curry-Kokosmilchsauce **14,90 €**

Hausgemachte Ravioli mit Auberginen, Olive
und Safran **15,50 €**

SPEISEKARTE

SALZKRUSTE CLASSICS

„Catch of the day“ in einer Meersalzkruste gegart, mit zweierlei konfierter Tomate, Artischocken an einer Zitronengras-Kokos Soße

(ab zwei Personen)

pro Person

25,50 €

Rosa gegartes Rinderfilet aus der Heu-Meersalzkruste, jungem Mangold, Selleriecreme an einer Kalbsjus

(ab zwei Personen)

pro Person

31,50 €

„Hot Pot“- Asiatisches Fondue mit hausgemachten Dips wie Tomatensalsa, Avocado-Koriandercreme, Teriyaki-Minz Marinade, dazu eine Auswahl vom Tagesfisch und -fleisch, Yasminreis

(ab zwei Personen)

pro Person

24,90 €

SPEISEKARTE

FISCH UND FLEISCH

Duett vom „Catch of the Day“ mit jungem Mangold, Selleriecreme an einer Kalbsjus * €

* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

Rosa gebratene Rinderlende mit jungem Mangold, Selleriecreme an einer Kalbsjus **23,00 €**

SÜSSES und WÜRZIGES

Warmer Schokoladenstrudeln mit frischen Erdbeeren und hausgemachtem Eis **9,50 €**

Joghurt-Espuma mit marinierten Aprikosen und Crumble **8,50 €**

Feine Käseauswahl vom Elisabethmarkt **11,50 €**

Unsere Brote, Nudeln sowie unsere Eissorten sind aus eigener Herstellung