

Gebackener Erdäpfel – Oktopusknödel mit Ingwer – Fröhkraut & Teriyakisauce	13,60 euro
Warmes Kalbsherz mit Karotte, roten Zwiebeln & Ananas	11,60/ 19,60 euro
Fenchel – Flan mit Salatherzen, Limette & Parmesan	9,80 euro
Rindertatar mit Ponzu, Avocado & Koriander	12,60 euro
Geschmortes Rinderbackerl mit Kalbsravioli, Zeller & Jalapeño	19,90 euro
Gebratene Lachsforelle mit weißen Bohnen, Chorizo & Birne	23,60 euro
Offene Zeller – Lasagne mit Kerbel, Champignons & Parmesan	15,40 euro
Kaninchenrücken & Kaninchenkrokette mit weißer Zwiebelcreme & Rhabarber	22,90 euro
Haferflocken – Zimteis mit Kokosmousse	8,10 euro
Zitronencreme mit Basilikumsorbet	9,60 euro
Tonkabohnen – Eis mit Schokolade – Kaffeecreme & Zitrone	7,90 euro
Käseplatte mit Allerley - Marmelade klein / groß	8,90 / 12,90 euro

AUSZEIT = TAPAS IM ALLERLEY
AM 11.04 & 25.04

Gebackener Erdäpfel – Oktopusknödel mit Ingwer – Fröhkraut & Teriyakisauce BLAUFRÄNKISCH Triebaumer 2016 5,90	13,60 euro
Warmes Kalbsherz mit Karotte, roten Zwiebel & Ananas RIESLING Mitterwiese Biegler 2017 4,70	11,60/19,60euro
Fenchel - Flan mit Salatherzen, Limette & Parmesan WEIßBURGUNDER Kripel 2017 6,50	9,80 euro
Rindertatar mit Ponzu, Avocado & Koriander ROLLE Chateau De Roquefort 2015 6,90	12,60 euro
Geschmortes Rindsbackerl mit Kalbsravioli, Zeller & Jalapeño PINOT NOIR Höpler 2017 4,90	19,90 euro
Gebratene Lachsforelle mit weißen Bohnen, Chorizo & Birne MALBEC Ch. La Martine 6,90	23,60 euro
Offene Zeller – Lasagne mit Kerbel, Champignons & Parmesan GELBER MUSK. Tschermonegg 2017 4,9	15,40 euro
Kaninchenrücken & Kaninchenkrokette mit weißer Zwiebelcreme & Rhabarber GEMISCHTER SATZ Krug 2018 4,10	22,90 euro
Haferflocken – Zimteis mit Kokosmousse GINT TONIC Bombay 8,20	8,10 euro
Zitronencreme mit Basilikumsorbet CREMANT ROSÉ D. Petite Roche 4,90	9,60 euro
Tonkabohnen - Eis mit Schokolade – Kaffeecreme & Zitrone PROSECCO Terre Nardin 4,10	7,90 euro
Käseplatte mit Allerley - Marmelade klein / groß Beerenauslese (Riesling) Koch 1/16 5,9	8,90 / 12,90 euro

AUSZEIT = TAPAS IM ALLERLEY
AM 11.04 & 25.04

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unsere
ServicemitarbeiterInnen.
Alle Preise in € inkl. gesetzlicher Mwst.

Hühnervelouté
mit Brioche / Trüffel

BLAUFRÄNKISCH Weninger 2016 3,90

9,60/ 12,60 euro

Jakobsmuscheln mit Wasabi & Mango (inspiriert von Tim Raue)	13,60 euro
PERDIX/Sherry/ Kloster am Spitz 5 cl 5,00	
Gebeizte Beiried mit roten Rüben & Knochenmark	12,60 euro
GRÜNER VELTLINER Hess 2017 3,90	
Dotterraviolo mit Karfiol, Haselnuss & Schnittlauch	8,90 euro
GEM. SATZ Stierwoscha, Zöller 2017 4,10	
Schweinebauch & Krokette mit Süßkartoffel, Pak Choi & Räuchermayo	19,90 euro
PINOT NOIR Auer 2015 4,80	
Spinat – Erdäpfel Agnolotti mit Radicchio Tardivo & Pecorino	15,60 euro
PINOT GRIGIO Fidora 2016 4,10	
Gebratene Lammhuft mit Zeller, Endivie & Apfel – Curry Saftl	23,60 euro
MERLOT - MALBEC Quintessence 2014 6,90	
Lachsforelle mit Fregola Sarda, roten Rüben & Dill	22,90 euro
WELSCHRIESLING Tschermonegg 2017 3,90	
Kokos - Curry Eis mit Ananas, Erdnuss & Koriander	8,10 euro
GIN TONIC Bombay 8,20	
Blutorangensorbet mit Sellerie, Apfel & weißer Schokolade	7,90 euro
CREMANT ROSÉ Dom. Petite Roche 4,90	
Walnusseis mit Schokoladeganache & Zitrone	8,20 euro
PROSECCO Terre Nardin 4,10	
Käseplatte mit Allerley - Marmelade klein / groß	8,90 / 12,90 euro
BEEREN AUSLESE Kracher 2017 1/16 4,70	

AUSZEIT = TAPAS IM ALLERLEY

AM 31.01 & 14.02

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

