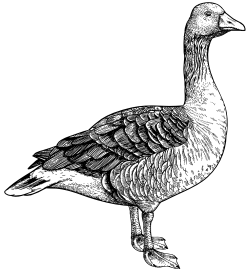


SEIT 1350		TAGESKARTE	APERITIVO SPARKLING TEA 0,1 7 ⁵⁰
		MITTAGS NON STOP VON 12:00 – 17:00 UHR ABENDKARTE AB 17:00 UHR	



VORSPEISEN UND SUPPEN

HAUSGERÄUCHERTER WALLER	24
mit grünem Apfel, Radicchio Treviso und Walnuss	
GESCHMORTE OFENPAPRIKA	19
mit Ziegenfrischkäse, Pistazie und Basilikum	
PROSCIUTTO CRUDO VON D'OSVALDO (CORMONS)	21
18 Monate gereift, mit hausgemachter Giardiniera und Sauerteigbrot	
TAFELSPITZSUPPE	9
mit kleinem Kalbsleberknödel oder Grießnockerln	
ZUCCHINI-SAFRAN-SCHAUMSUPPE	18
mit Flusskrebspraline	

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES GOLDFORELLENFILET	36
mit glaciertem Kohlrabi, eingelegten Holunderbeeren, Polenta und Kren	
HAUSGEMACHTE PERLHUHNRAVIOLI	32
mit Wermutschaum, Weingartenpfirsich und sautierten Eierschwammerln	
SALAT VON ROMANA-HERZEN	21
mit Stracciatella di Burrata, Anchovies und Amalfizitrone	
+ GEBRATENES FISCHFILET	12
CREMIGES TOMATENRISOTTO	28
mit Stracciatella di Burrata, schwarzen Oliven und Basilikum	
+ 3 STÜCK JAKOBSMUSCHELN	12

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE	24
mit Ganslbolognese	
ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN STIER	38
mit jungen Mangold, Erdäpfelgratin und schwarzem Trüffel	

DESSERTS

SCHWARZBEERNOCKEN	16
mit Lavendelzucker und Sauerrahmeis	
CAMPARI DESSERT	14
mit Camparisorbet, Proseccoschaum und Grapefruit	
HAUSGEMACHTES EIS & SORBET	PRO KUGEL 5
Vanilleeis, Schokoladeneis, Sauerrahm Feige, Brombeere, Zitrone	
SALZBURGER NOCKERL	32
für 2 Personen, 20 Minuten Wartezeit	
KARAMELLISierter GRIESSCHMARRN	18
mit Joghurtschaum und Brombeeren	

Businesslunch

MONTAG BIS FREITAG
12⁰⁰ – 17⁰⁰ UHR

STECKRÜBENCREMESUPPE 9
mit Blutwurstpraline

GEGRILLTES DORADENFILET 24
mit Bohnenragout, schwarzen
Oliven und Paprikaschaum

IM MENÜ 28

Klassiker

TARTARE VOM NATURRIND
120 / 23
200 / 29
mit Senfkaviar,
Artischockenchips und
Gartenkresse

KALBSLEBER 29
ODER

KALBSBRIES 29
mit Erdäpfelpüree und
Zwiebelsauce

DAZU
Spinat-Eierschwammerl-Gemüse
9

AUS DEM BUTTERSCHMALZ-PFANDL

WIENER SCHNITZEL VOM
HEIMISCHEN KALBSRÜCKEN
36

ODER

AUSGELÖSTES BACKHENDL
29
serviert mit
Erdäpfel-Gurkensalat und
handgerührten Preiselbeeren