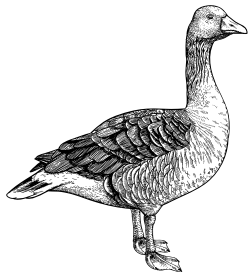


SEIT 1350		TAGESKARTE	APERITIVO SPARKLING TEA 0,1 7 ⁵⁰
		MITTAGS NON STOP VON 12:00 – 17:00 UHR ABENDKARTE AB 17:00 UHR	



Businesslunch

MONTAG BIS FREITAG
12⁰⁰ – 17⁰⁰ UHR

WASSERMELONENKALTSCHALE 9
mit Ricotta und Basilikumöl

GEGRILLTES AUBERGINENSTEAK 22
mit Waldschwammerln und Schmortomate

IM MENÜ 26

VORSPEISEN UND SUPPEN

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

HAUPTSPEISEN

GEBRATENES GOLDFORELLENFILET mit glaciertem Kohlrabi, eingelegten Holunderbeeren, Polenta und Kren	36
HAUSGEMACHTE PERLUHNRAVIOLI mit Wermutschaum, Weingartenpfirsich und sautierten Eierschwammerln	32
SALAT VON ROMANA-HERZEN mit Stracciatella di Burrata, Anchovies und Amalfizitrone	21
+ GEBRATENES FISCHFILET	12
CREMIGES TOMATENRISOTTO mit Stracciatella di Burrata, schwarzen Oliven und Basilikum	28
+ 3 STÜCK JAKOBSMUSCHELN	12
ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM HEIMISCHEN STIER mit jungen Mangold, Erdäpfelgratin und schwarzem Trüffel	38

DESSERTS

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

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
--