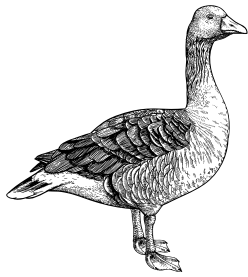


SEIT 1350		TAGESKARTE	APERITIVO QUITTEN FIZZ ALKOHOLFREI Quitte, Tonic, Soda, Rosmarin 8 ⁵⁰
		MITTAGS NON STOP VON 12:00 – 17:00 UHR ABENDKARTE AB 17:00 UHR	

Businesslunch

MONTAG BIS FREITAG
12⁰⁰ – 17⁰⁰ UHR

ROASTBEEF 19
mit Rucola, Parmesan und
Misomayonnaise

WILDSCHWEINGULASCH 24
mit gebratenen Waldpilzen und
Semmelknödel

DAMA BIANCA 9
Vanilleeis mit Mandelkrokant
und Grapparosinen

IM MENÜ 32
MIT DESSERT 38

Alkoholfrei

32 GRAD RIESLING
Riesling, Apfel, Kräuter
Manufaktur Jörg Geiger
0,1 7⁵⁰

35 GRAD GRENACHE
Granache, Zwetschke, Kräuter
Manufaktur Jörg Geiger
0,1 7⁵⁰

QUITTENESSENZ
Obsthof Retter
5^{GL} 6⁵⁰

VORSPEISEN UND SUPPEN

MARINIERTER KALBSTAFELSPITZ	24
mit eingelegtem Rhabarber, Mandeln und Frisée	
VARIATION VOM NEAPOLITANER KÜRBIS	19
mit Schottenspitzkäse, Dotter und Il Nostro Traubensenf	
PROSCIUTTO CRUDO VON D'OSVALDO (CORMONS)	21
18 Monate gereift, mit hausgemachter Giardiniera und Sauerteigbrot	
TAFELSPITZSUPPE	9
mit kleinem Kaspressknödel oder Grießnockerln	
CREMESUPPE VOM SELLERIE	16
mit Wildschweinkrokette, Quitte und Haselnuss	

HAUPTSPEISEN

IN IL NOSTRO OLIVENÖL CONFERTES LACHSFORELLENFILET	36
mit Grünkohl, gelber Rübe und Erdäpfelnidei	
OSSOBUCCO VOM TAUERNHIRSCH	36
mit Rahmpolenta, Schmortomate und Brokkoletti	
SALAT VON ROMANA-HERZEN	21
mit Stracciatella di Burrata, Anchovies und Amalfizitrone mit gebratenes Fischfilet +12	
CREMIGES KAROTTENRISOTTO	29
mit Semmelstoppelpilz und Salzzitrone mit gebackener Entenleber +12	
HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE	24
mit Ganslbolognese	
ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN	46
mit Petersiliencreme, Radicchio und Portweifeigen	

DESSERTS

BAUERNTOPFENKNÖDEL	16
mit Butterbrösel, Zwetschenragout und Zimteis	
BELLINI DESSERT	14
mit Proseccoschaum und Pfirsichsorbet	
HAUSGEMACHTES EIS & SORBET	PRO KUGEL 5
Vanilleeis, Schokoladeneis, Zimteis Apfel, Pfirsich	
SALZBURGER NOCKERL	32
für 2 Personen, 20 Minuten Wartezeit	
KARAMELLISierter GRIESSCHMARRN	18
mit Joghurtschaum und Il Nostro Trauben-Portweinsorbet	



Klassiker

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

KALBSLEBER 29
ODER
KALBSBRIES 29
mit Erdäpfelpüree und
Zwiebelsauce

DAZU
Spinat-Artischocken-Gemüse
8

AUS DEM BUTTERSCHMALZ-PFANDL

**WIENER SCHNITZEL VOM
HEIMISCHEN KALBSRÜCKEN**
36
ODER
AUSGELÖSTES BACKHENDL
29
serviert mit
Erdäpfel-Gurkensalat und
handgerührten Preiselbeeren

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene in unseren Speisen. Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.