

MITTAGSKARTE

von 12.00 bis 14.30 Uhr

MITTAGSMENÜ

vom 16. bis 21. Oktober 2017

'Bollito marinato'

Tafelspitz & Vintage Balsamdressing
Krencrunch & Steirer Kernöl



Confierter Zander

Pumpenickelkruste
Piemonteser Reis & herbstliches Gemüse



Five Spice Valrhona Schokopudding

Mikrokräuter
Himbeersorbet & dehydrierte Maracuja

3-Gang-Menü € 36,50



VORSPEISEN

Karamellierter Ziegenkäse Feldsalat & Himbeer Walnuss Dressing	€ 16,00
Vitello tonnato rote Bete & Edamame, frittierte Kapern & Rucola	€ 18,00
Herbstliche Antipasti Riesengarnelen, Zitronenconfit, Brunnenkresse	€ 18,00
Tatar vom schottischen Räucherlachs Wasabicreme, Hüttenkäse, Limettenezeste	€ 18,00

SUPPEN

Hokkaido Kürbissuppe Orange, Kernöl, Schwarzbrotcroûtons	€ 7,50
Rinderconsommé Petersilienpfannkuchen & Gemüse	€ 8,00

HAUPTSPEISEN

Kürbisravioli & Amarettini Liebstöckelpesto, Zuckerschoten, Büffelparmesan	€ 17,00
Kalbsfleischpflanzerl & Röstzwiebel Kartoffelpüree & Trüffeljus	€ 17,00
Sauerbraten & Knödelsoufflé Blaukraut & Butternutkürbis, Rosinen & Apfelchutney	€ 24,50
Wiener Schnitzel vom Piemonteser Kalb & Preiselbeeren cremiger Kartoffel Gurkensalat, Zitrone, Kresse	€ 26,00
King Size Entrecôte & Caesar's Salad 400g Black Angus, Café de Paris Butter, Knoblauchbaguette Romanasalat & Parmesan French Dressing	€ 31,00
Thai Beef Consommé & Reismudeln Uruguay Rinderfilet & Riesengarnelen Koriander & Eierstich	€ 26,00

**Liebe Gäste,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.**

DESSERTS

Apfelstrudel Vanillesauce	€ 7,00
Eiskaffee Vanilleeis & Sahne	€ 7,50
Gemischtes Eis Sahne	€ 7,50
Zweierlei Kugeln Sorbet Beeren	€ 9,00
Nussbecher Stracciatella-, Pistazien-, Walnusseis Walnuss Karamell Krokant, Schokopops, Sahne	€ 9,80
Internationale Käseauswahl Brioche & Chutney	€ 16,00
Tagesauswahl an Kuchen und Torten	€ 4,20

KINDERGERICHTE

Bitte fragen Sie unsere Kollegen im Service nach unserer Kinderkarte!