

Empfehlungen des Tages

06. JANUAR 2026

ORANGEN-INGWER-PUNSCH ohne / mit Alkohol 0,2l € 6,5 / € 7,8
orange-ginger punch drink without / with alcohol

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette
COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA *bread, amuse bouche & napkin*
€ 4,7

TAGESSUPPE / SOUP

APFELMOST-KÜRBISSUPPE mit Ingwer
apple juice-pumpkin soup with ginger



VORSPEISE / STARTER

ARTISCHOKEN-LACHSTATAR
Avocado, Sepia-Sauce & Hummerchips
artichoke-salmon-tatare, avocado, sepia-sauce & lobster-crisps
A/B/C/D/G/M/R € 20,0

HAUPTSPEISE / MAIN

BIO-RINDSGULASCH
Semmelknödel & milde Pfefferoni
organic beef stew "Gulasch", bread dumplings & mild peppers
A/C/G/H € 28,0

DESSERT

BITTERSCHOKOLADENMOUSSE
Weichseln & Fiorentina
dark chocolate mousse
sour cherries & florentines

A/C/G/H € 10,0



A Gluten

B Krebstiere

C Ei/egg

D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts

F Soja/soy

G Laktose/lactose

H Nuss/nuts

L Sellerie/celery

M Senf/mustard

N Sesam/sesame

P Lupinen/lupins

O Sulfite

R Weichtier/mollusc

Vegetarisch

/vegetarian

VeganVegan

☾ Schweinefleisch
/pork

alc /alcohol

IRRITUM

VORBEHALTEN
errors excluded



PATISserie

SACHERTORTE Schokoladeboden, Marillenmarmelade
Sacher's chocolate cake with apricot jam

A/C/F/G/H € 7,5

GEBACKENE TOPFENTORTE mit Himbeeren
cheese cake with raspberries

A/C/F/G € 7,5

PALMENHAUSTORTE
weisses Schokomousse, Marzipan, Ribiselmarmelade
cake 'palmenhaus', white chocolate mousse, marzipan, redcurrant

A/C/F/G/H € 7,8

GLUTENFREI
HIMBEER-BALSAMICO TORTE Mandeln, Balsamico-Schoko
raspberry-balsamic tartelette, almonds, balsamic chocolate

gluten free C/E/F/G/H € 7,5

SCHOKOMOUSSETÖRTCHEN Biskuit, Schokoglasur
chocolate mousse tartelette, biscuit, chocolate glaze

A/C/F/G € 7,5

MANGO-MARACUJA TORTE Blondiebrownie, Kokoscrunch,
mango passion fruit tartelette, blondie bronie, coconut crunch

A/C/F/G/H € 7,5

ZITRONENTORTE Biskuithbrownie, Kurkuma, Zitronenmousse
lemon tartelette, sponge cake brownie, curcuma, lemon mousse

vegan A/H € 7,8



A Gluten
B Krebstiere
/crustaceans
C Ei/egg
D Fisch/fish

E Erdnuss/peanuts
F Soja/soy
G Laktose/lactose
H Nuss/nuts
L Sellerie/celery

M Senf/mustard
N Sesam/sesame
P Lupinen/lupins
O Sulfite
R Weichtier/molluscs

 Vegetarisch
/vegetarian
 VeganVegan
 Schweinefleisch
/pork