



VORSPEISEN

- GEMISCHTE BLATTSALATE 7,5 / 14,0
Rohkost, Olivenöl / Kernöl *vegan* ♡ L/M
- ROTE RÜBEN CARPACCIO 19,0
getrüffelter Ricotta, Grünkohl, Röstschalotten ♡ A/G/M/O
- GESCHMORTE MELANZANI 18,0
Miso-Schwarzwurzel, Baby-Mangold-Salat *vegan* ♡ F/M/N
- GEGRILLTE MAKRELE 20,0
Kimchi-Apfel-Salat, Koriander-Erdnuss-Salsa D/E
- BIO-BEEF TATAR 22,0
Avocado, Chicorée-Paprika-Salat, Focaccia A/C/D/M

SUPPEN

- KAROTTEN-INGWERSUPPE 9,5
Sternanis, Kokos *vegan* ♡
- RINDSBOUILLON 11,0
Bio-Kalbfleischknödel, Wurzelgemüse A/C/L
- TAGESSUPPE 8,5
Allergene auf Anfrage



HAUPTSPEISEN

- KNUSPRIGE KICHERERBSEN-KNÖDEL 25,0
Melanzani-Creme, Okra, Senföll *vegan* ♡ M
- KÄRNTNER KASNUDELN 26,0
Tomaten-Salbeibutter, Baby-Spinat, geräucherter Ricotta ♡ A/C/G
- PINSA 20,0
Pikante Salami, Cafe de Paris Raclette, Secchi-Paradeiser, Rucola-Pesto 🍷 A/G
- GEBRATENES LACHS-FILET 34,0
Kerbel-Safran-Risotto, Artischocken D/G/O
- SKREI (WINTER-KABELJAU) 37,0
Tonkabohnen-Selleriepüree, Blattspinat, geschmorte Kirsch-Paradeiser D/G/L ♡
- IM GANZEN GEGRILLT:
FALKENSTEINER GEBIRGS-SAIBLING 34,0
Grillgemüse, Rosmarin-Erdäpfel, Basilikum-Pesto D/G
- CHEESEBURGER, ÖSTERREICHISCHES BIO-RIND 28,0
Cheddar, Gurke, Röstzwiebel, Paradeiser, Wedges, BBQ Sauce, Aioli A/C/G
- COQ AU VIN VON DER ÖSTERREICHISCHEN BIO-HÜHNERKEULE 29,0
Kräuter-Wildreis G/L/M/O
- WIENER SCHNITZEL VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-KALB 36,0
Petersilerdäpfel, Moosbeeren A/C/G
- GEGRILLTES BEIRIED VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO-RIND 38,0
Topinambur-Brokkoli-Gemüse, Rotweinschalotten, Belperknolle G/L/O

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE 12,0
Sauerkirschen ♡ C/G
- GEWÜRZ-ROTWEINBIRNE 13,0
Bio-Joghurtmousse ♡ G/O
- SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ mit flüssigem Kern 13,0
Pistazieneis ♡ C/F/G/H/O

FEINE MEHLSPEISEN
aus unserer Tortenvitrine

KÄSE

- 2 ER AUSWAHL 11,6
5 ER AUSWAHL 24,0
♡ A/G/H/M/O serviert mit
Feigensenf, Walnüssen
& Brotkorb

TALEGGIO
weicher Rotschimmelkäse,
kräftig-feiner Geschmack
– LOMBARDEI, ITALIEN

SCHLOSSBERGER ALT
sämiger Hartkäse, silofreie
Milch, 14 Monate gut gereift
– EMENTAL, SCHWEIZ



STILTON
mild-würzig,
Blauschimmel- Klassiker,
pasteurisierte Milch
– LEICESTERSHIRE, ENGLAND

VACHERIN MONT D'OR
Weichkäse aus Kuhrohnmilch,
cremig-geschmeidig,
Note von Fichtenholz
– JURA , FRANKREICH

BRIE DE NANGIS
Weichkäse aus französischer
Kuhrohnmilch mit weisser
Schimmelrinde
– ILE DE FRANCE, FRANKREICH

PORTION BROT A 2,2

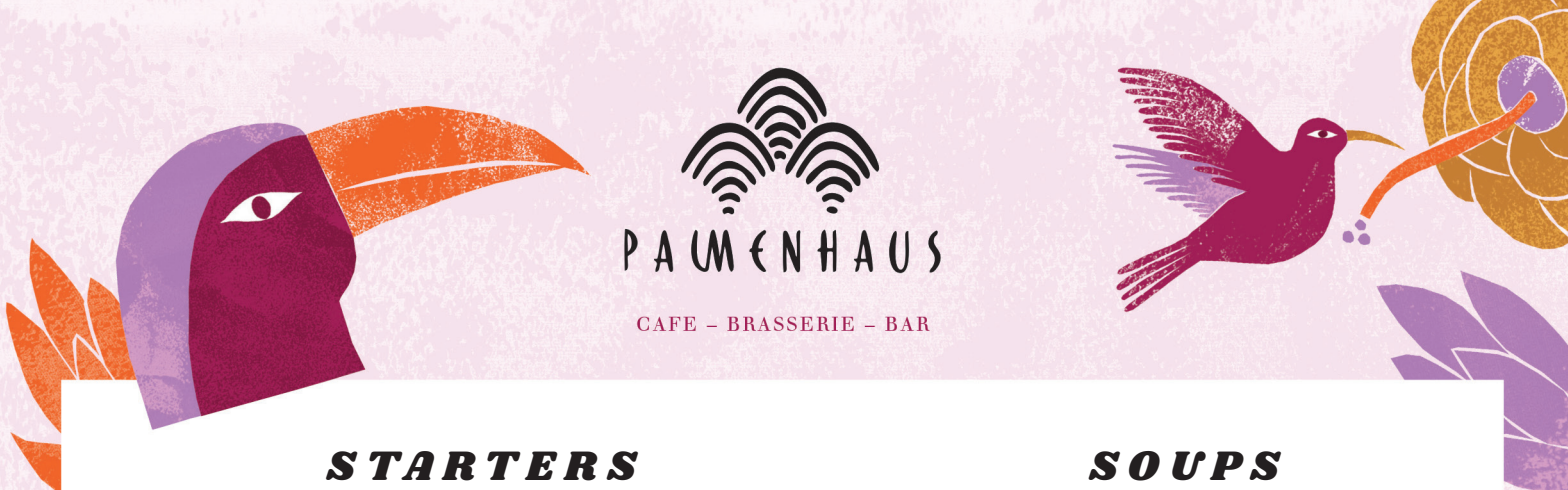
GEDECK (AB 18 UHR, BROTKORB, AMOUSE BOUCHE, STOFFSERVIETTE) A/G 4,7 pro Person
alle Preise in Euro / Fehler vorbehalten

A Glutenhaltiges
Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch/Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
O Sulfite/Alkohol
P Lupinen
R Weichtiere

♡ Vegetarisch
♡ Vegan
🍷 Schweinefleisch



PALMENHAUS
CAFE – BRASSERIE – BAR

STARTERS

- MIXED LEAF SALAD 7,5 / 14,0
raw vegetables, olive oil / pumpkin seed oil *vegan* L/M
- BEETROOT CARPACCIO 19,0
truffled ricotta, kale, roasted shallots A/G/M/O
- BRAISED AUBERGINE (EGGPLANT) *vegan* 18,0
miso-salsify, baby chard salad *F/M/N*
- GRILLED MACKEREL 20,0
kimchi-apple-salad, coriander-peanut salsa *D/E*
- ORGANIC BEEF TARTARE 22,0
avocado, chicory-bell pepper salad, focaccia *A/C/D/M*

SOUPS

- CARROT GINGER SOUP 9,5
star anise, coconut *vegan*
- BEEF BROTH 11,0
organic veal dumplings, root vegetables *A/C/L*
- SOUP OF THE DAY 8,5
please ask for further information



MAINS

- CRISPY CHICKPEA DUMPLINGS 25,0
aubergine cream, okra (lady's finger), mustard oil A/G/M/O
- KÄRNTNER KASNUDEL (RAVIOLI WITH CHEESE AND HERBS) 26,0
tomato-sage-butter, leaf spinach, smoked ricotta cheese A/C/G
- PINSA 20,0
spicy salami, Café de Paris raclette, secchi tomatoes, rocket salad pesto *pork* A/G
- FRIED FILLET OF SALMON 34,0
chervil-saffron risotto, artichokes *D/G/O*
- SKREI (NORWEGIAN ARCTIC COD) 37,0
tonka beans-celery puree, leaf spinach, braised cherry tomatoes *D/G/L*
- WHOLE GRILLED BROOK TROUT "FALKENSTEIN" 34,0
grilled vegetables, rosemary potatoes, basil pesto *D/G*
- CHEESEBURGER (organic local beef) 28,0
cheddar, gherkin, roasted onions, tomatoes, wedges, BBQ sauce, Aioli *A/C/G*
- COQ AU VIN (local organic leg of chicken) 29,0
herbed-wild rice *G/L/M/O*
- WIENER SCHNITZEL (organic local veal) 36,0
parsley potatoes, cranberries *A/C/G*
- GRILLED ROAST BEEF (organic local beef) 38,0
medley of Jerusalem artichokes & broccoli, red wine shallots, Belper cheese *G/L/O*



DESSERTS

- CHOCOLATE SOUFFLÉ 13,0
with a molten center, pistachio ice cream
 C/F/G/H/O
- CRÈME BRÛLÉE 12,0
sour cherries C/G
- POACHED & SPICED PEAR IN RED WINE 13,0
organic yoghurt mousse G/O

FINE PASTRIES
see our showcase

CHEESE

- SELECTION OF 2 11,6
SELECTION OF 5 24,0
 A/G/H/M/O served with
fig mustard, walnuts
& bread
- TALEGGIO
soft cheese with red mould,
intense-refined taste
- LOMBARDY, ITALY
- SCHLOSSBERGER ALT
hard cheese, matured 14
months
- EMENTAL, SWITZERLAND



- STILTON
mild-spicy,
classic with blue mould,
pasteurized milk
- LEICESTERSHIRE, ENGLAND
- VACHERIN MONT D'OR
soft cheese from raw cow's milk,
creamy with hints of
spruce wood
- JURA, FRANCE
- BRIE DE NANGIS
soft cheese from raw cow's milk,
white mould rind
- ILE DE FRANCE, FRANCE

PORTION BREAD *A* 2,2
COVER (FROM 6PM, BREAD BASKET, AMOUSE BOUCHE, NAPKIN) *A/G* 4,7 p.p.
all prices in Euro / errors excepted

A cereal
containing gluten
B crustacean
C egg
D fish

E peanut
F soy
G milk/lactose
H nuts
L celery

M mustard
N sesame
O sulphur/alcohol
P lupine
R molluscs

vegan
 vegan
 pork