

Empfehlungen des Tages

20. FEBRUAR 2026

GEDECK AB 18H im Restaurantbereich
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette

COVER CHARGE FROM 6PM RESTAURANT AREA *bread, amuse bouche & napkin*
€ 4,7

TAGESSUPPE MIT SINN/ SOUP

SÜSSKARTOFFEL-KÜRBIS-
GEMÜSE SUPPE & CROÛTONS

sweet potato-pumpkin-vegetable soup & croûtons

vegan  A € 8,5



VORSPEISE / STARTER

GEBEIZTER LACHS

Honig-Senf Marinade & Moosbeerenchutney
pickled salmon, honey-mustard marinade & cranberries

D/M € 20,0

HAUPTSPEISE / MAIN

MIXED GRILL (GARNELE/SKREI/LACHS/MAKRELE)

Paprika-Spinat Nockerl & Basilikum Pesto

*mixed grill (prawn/skrei, salmon, mackerel),
paprika-spinach dumplings „Nockerl“ & basil-pesto*

A/B/C/D/G/L € 36,0

NACHSPEISE / DESSERT

NUSSPALATSCHINKEN

karamelisierte Haselnüsse, Schokosauce &
Schlagobers

*pancakes with hazelnut filling, caramelized
nuts, chocolate sauce & whipped cream*

A/C/G/H € 11,0



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

IRRTUM

VORBEHALTEN

errors excluded

