

Empfehlungen des Tages

16. JUNI 2026

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

TAGESSUPPE / SOUP OF DAY

KAROTTEN-INGWER SUPPE

carrot-ginger soup

✓ L € 8,5



VORSPEISE / STARTER

ZANDER-BRUSCHETTA

Grapefruit-Rote-Rüben-Vinaigrette & Avocado
pike perch bruschetta, grapefruit-beetroot vinaigrette & avocado

A/D/M € 19,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

BIO-HÜHNER SUPREME

Kapern-Gremolata & Paprika-Bulgur-Gemüse
organic-chicken-supreme
caper-gremolata & paprika-bulgur-vegetables

A/G/L/O € 34,0

BIO-KALBSRÜCKENSTEAK

Sautierte Eierschwammerl, Grüner Spargel & Braterdäpfel
organic-steak from the saddle of veal, sauteed chanterelles & fried potatoes

G/L/O € 38,0

NACHSPEISE / DESSERT

ZITRONEN SORBET

IN FRUCHTSCHALE

Heidelbeeren & Pistazien

lemon sorbet served in whole lemon shell,
blueberries & pistachios

✓ C/F/G/H/O € 12,0



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/mollusc

✓ Vegetarisch

/vegetarian

✓ VeganVegan

⊕ Schweinefleisch

/pork

alc /alcohol

IRRTUM

VORBEHALTEN

errors excluded

