

Empfehlungen des Tages

19. JULI

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



GURKEN-BASILIKUM KALTSCHALE
chilled cucumber-basil soup

✶ G € 8,5

VORSPEISE / STARTER

CEVICHE VOM KABELJAU
Süßkartoffel & Rote Zwiebel
ceviche from cod fish, sweet potatoes & red onions
D € 19,0

HAUPTSPESIEN / MAIN

BIO KALBSRÜCKENSTEAK
Eierschwammerl Risotto, Majoran Jus
organic saddle of veal
chanterelle mushroom risotto, marjoram sauce
G/L/O € 37,0

TOPFEN-ERDBEER KNÖDEL
mit süßen Bröseln & Vanilleeis
curd-strawberry dumplings
with sweet crumbs & vanilla ice
cream

✶ A/C/G € 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

