

Empfehlungen des Tages

21. JULI

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



VORSPEISE / STARTER

KABELJAU-LACHS CARPACCIO
Marchfelder Artischocken, Paradeiser-Zitronen Vinaigrette
cod-salmon carpaccio
artichokes from 'Marchfeld', tomato-lemon vinaigrette
D € 20,0

HAUPTSPESIEN / MAIN

GEFÜLLTE ZUCCHINI
(Ziegenkäse, Eierschwammerl, Quinoa), Baby mangold
stuffed courgette (goat's milk cheese, chanterelles, quinoa), baby chard
G/L € 24,0

ERDBEER-PAVLOVA

Vanille-Eis, Mandeln
strawberry pavlova
vanilla ice cream, almonds
A/C/G/H € 10,0



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