

Empfehlungen des Tages

29. 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

AVOKADO-KALTSCHALE

mit Ziegenfrischkäse

Balsamico-Erdbeeren & Grissini

chilled avocado soup with goats cream cheese,

balsamic-strawberries & grissini

✂ A/G € 8,5



VORSPEISE / STARTER

ROASTBEEF (Bio-Rind)

Eierschwammerl Vinaigrette, Rucola, Grana

cold cut roast beef (organic beef), chanterelle vinaigrette

rocket salad, grana

G/M € 22,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

SALTIMBOCCA vom BIO KALB

mit „Nduja effette Scilla“ (Wurst) Paprikarisotto, Brombeer Jus

morganic veal saltimbocca with „Nduja effette Scilla“, bell pepper risotto,

blackberry jus

☺ A/G/M/O/L € 37,0

ORANGEN-JOGHURT MOUSSE

frische Beeren & Pistazien

orange-yogurt mousse

fresh berries & pistachio

✂ G/A/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

IRRITUM

VORBEHALTEN

errors excluded

