

Empfehlungen des Tages

30. 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-KALTSCHALE

mit Ricotta

Balsamico-Erdbeeren & Grissini
chilled cucumber soup with ricotta
balsamic-strawberries & grissini

✂ A/G € 8,5



VORSPEISE / STARTER

BIO ROASTBEEF

auf Crostini, marinierte Eierschwammerl, Rucola Pesto
cold cut roast beef (organic beef), crostini, chanterelles
rocket salad-pesto

G/M € 21,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

SALTIMBOCCA vom BIO KALB

mit „Nduja effette Scilla“ (Wurst) Zucchini Risotto
geschmorte Kirschparadeiser, Grana Chips & Trauben Jus
organic veal saltimbocca with „Nduja effette Scilla“ (sausage)
courgette risotto, braised cherry tomatoes, grana chips & grape jus

☺ G/O/L € 36,0

MILCHSHAKE

mit Himbeeren und Schokoeis
milkshake with raspberries
and chocolate ice cream

✂ G/A € 7,80



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