

Empfehlungen des Tages

13. SEPTEMBER 2026

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

frischer, weisser Sturm 1/4l € 4,9
Kaltenbrunner, Unterdürnbach, frisch-fruchtig
young, partially fermented grape must-cloudy



TAGESSUPPE

KOHLRABI-CREMESUPPE
creamed turnip cabbage soup
G/L € 8,5

VORSPEISE / STARTER

FEIGENCARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE
Pinienkerne, Balsamico Reduktion & Rucola
fig carpaccio, goat's cheese, pine nuts, balsamic reduction & rocket salad
G/H € 18,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

BIO RINDERSPIESSE
Süßkartoffel-Erdnuss Creme, geschmorte Melanzani
& Chili-Ingwer Marinade
organic beef skewers
sweet potato-peanut cream, braised aubergine, chilli-ginger marinade
E/F/G/N € 29,0

NACHSPEISE / DESSERT

BANANEN-NUSSKUCHEN Nougat & Vanille-Eis
banana-nutcake, gianduja & vanilla ice cream
A/C/G/H/O € 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