

Empfehlungen des Tages

14. 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/ SOUP OF DAY

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

VORSPEISE / STARTER

LACHST TARTAR
Avocado-rote Rübensalat & Lotusblüten Chips
salmon tartar with avocado-beetroot salad & lotus flower chips
D/M € 20,0

HAUPTSPEISEN / MAINS

ROSA GEBRATENER BIO KALBSRÜCKEN
Schwamerl Risotto, geschmorte Paradeiser, Portwein Jus & Grana Chips
pink roasted organic saddle of veal
mushroom risotto, braised tomatoes, port wine jus & grana chips
G/O/L € 38,0

NACHSPEISE / DESSERT

BISQUITROULADE
Ricotta-Grapefruit-Thymian Creme & Karamell
ricotta-grapefruit-thyme stuffed swiss roll with caramel
A/C/G € 11,0



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