

abends.

mi-fr // 17:00 - 21:00 // sa // 11:30 - 21:00

vorspeisen & salate

Beef Tartare € 19,50
Dottercreme / Jungzwiebel
Brioche oder € 24,50
A, C, D, G, L, M, O

Eingelegter Karfiol € 16,50
Karfiolcreme / Roter Curry / Rosinen
A, C, G, L, O

Burrata € 18,50
Wirsing / Macadamia
gelbe Paradeiser
A, C, G, L, O, H

Geräuchertes Forellenfilet € 18,50
Grüner Apfel / Rote Rübe
Babyspinat

suppen

Rindssuppe mit Wurzelgemüse € 8,00
Grießnockerl / Frittaten
A, C, G, L, O

Karotten-Ingwer-Cocossuppe € 8,00
eigene Einlage
O, L

Öfferl Bio Brot € 3,90
(auf Wunsch glutenfrei)
A

Käse € 17,50
Kuh / Schaf / Ziege
Chilli-Zwetschken / Öfferl Bio Brot

hauptspeisen

Trüffelnudeln € 21,50
Gebeizter Dotter / Schnittlauchspitzen
A, C, G, L

Zweierlei vom Kalb € 28,50
Rosa Rücken / Kalbsbries
Geräucherter Rahm / Pastinake
Knusprige Erdäpfelwürfel
A, C, G, O, L

Gegrilltes Zanderfilet € 25,50
Buchenpilzrisotto / Estragon
D, G, O, L

Rinderschmorbraten € 25,50
Powidlknödel / Sauerkirschen
A, C, G, O, L, N

Wiener Schnitzel von Kalb € 29,50
Petersilerdäpfel / Blattsalat
Preiselbeeren
A, C, G, O, L

Innviertler Grammelknödel € 16,50
Speckkrautsalat € 22,50
A, C, G, L, O

desserts.

Apfeltarte € 9,50
Vanillecreme / Grüner Pfeffer
Baiser
C, G

Irish Schoko Mocca Mousse im Glas € 8,90
Marinierte Portwein-Feigen
A, C, G, O

Topfenschmarren € 10,50
Kandierte Kumquat /
karamellierte weiße Schokolade
A, C, G, O

Solange der Vorrat reicht.

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld.

A Glutenhaltiges Getreide / B Krebstiere / C Ei / D Fisch / E Erdnuss / F Soja / G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte / L Sellerie / M Senf / N Sesam / O Sulfite / P Lupinen / R Weichtiere