

Vorspeisen

Sommerlicher Salat mit Speck, Parmesan und Rosmarin-Croutons	17,-
Flusskrebse mit Avocado und grünem Apfel	20,-
Kalbskopfcarpaccio mit Rehfilet und Pilztartar	17,-
Bunter Gemüsesalat mit Burratino	16,-

Suppen

Topinambursuppe mit Blätterteigstangerl	8,50
Krebserl-Currysuppe mit Krebsstascherl	9,50

Zwischengerichte

Geschmortes Kalbsbries mit gebratenen Eierschwammerln	28,-
In Räucheröl gebratener Pulpo auf Tomaten-Curry-Spinat	28,-
Eierschwammerl in Rahmsauce mit Serviettenknödel	24,-

Hauptspeisen

Filetsteak vom Salzburger Naturrind mit Rotweinschalotten und Räucherzwiebelsenf	39,-
Gebratene Maishendlbrust auf Gorgonzola-Heidelbeer Risotto	28,-
Wienerschnitzel vom Kalb mit Butter-Petersilerdäpfel	24,-
Rehrückenfilet mit Romanesco und Eierschwammerl	36,-
Wildfang Branzino mit Anchovis-Erdäpfelpüree	28,-
Gegrilltes Alpenlachsfilet mit Pfirsich-Mandel-Broccoli	28,-
Gebratener Zander auf saurem Rettich und Erdäpfelpüree	28,-

Dazu servieren wir

Geschmorter Pastinak 4,-	Erdäpfelpüree 4,-
Mediterranes Gemüse mit Rosmarin und Oliven 4,-	Bunter Blattsalat 4,-
Tagliolini mit Eierschwammerl 4,-	Rosmarin Polenta 4,-
Tomaten-Curry-Spinat 4,-	Sautierte Eierschwammerl 4,-
Rosmarin-Erdäpfelwedges 4,-	

**Gedeck € 3,-
Gebäck 1,20**

*Bitte beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können

Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben in Euro

WICHTIGE INFORMATION ZU DEN ALLERGENEN

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir beraten Sie gerne.