

Menü M32 89,-

**Mariniertes Brisket vom Ochsen
mit Räucherzwiebelpesto und Rucola 17,-**

Kalbsbries und Rinderzunge in Madeira-Jus 28,-

Gegrillter Zander auf geschmorter Tomate 28,-

**Rückenstück vom MANGALITZA Schwein
mit Knoblauch und Artischocken 32,-**

Dessert (11,-) oder Variation von gereiftem Käse 14,-

Vorspeisen

Tartar vom Bio-Räucherlachs mit Kräutersalat und Tandoori-Tomate	18,-
Gegrillter Pulpo mit Creme vom geräucherten Paprika und Chorizo	18,-
Rüben-Gemüsesalat mit Burratino und Basilikum	17,-
Hirschrücken auf Kürbis mit Quitte	17,-

Suppen

Kürbiscremesuppe	8,50
Gebundene Fischsuppe	9,50

Hauptspeisen

Ente für 2 Personen mit Bratapfel	<i>pro Person</i>	31,-
Rinderfilet-Steak vom Salzburger Naturrind mit Rotweinschalotten		40,-
Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel und Wildpreiselbeeren		26,-
Seeteufel gefüllt in Serrano-Schinken		28,-
Tagliolini mit Spinat, Tomaten und Schaffrischkäse		24,-

Dazu servieren wir:

Mediterranes Gemüse mit Rosmarin und Oliven 4,-	Kürbis-Risotto 4,-
Rosmarin Polenta 4,-	Herbstliche Pilze mit Schalotten 4,-
Gemüse-CousCous 4,-	Bunter Blattsalat 4,-
Orangen-Linsen 4,-	Maroni-Rotkraut 4,-
Rüben-Schmorgemüse 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 Informationen 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. Für die detaillierte Karte mit den Allergenen Stoffen fragen Sie unsere Mitarbeiter.