

## M32 Menü

1 Glas Champagner Chanoine Brut Rosé

Süss Sauer Chiccorée mit Tuna rot Garnelen und Pulpo 18,-

Tomatenrisotto mit knuspriger Meerbarbe 24,-

Gansleber-Vitello mit Apfel und Polenta 36,-

Dessert oder Käseteller 12,-

**€ 78,- 4-Gang Menü**

**€ 99,- mit Weinbegleitung (3 Gläser)**

### VORSPEISEN

Carpaccio vom Hirschkalb mit Himbeere und Pumpernickel	18,-
Variation von geräucherten und marinierten Atterseefischen	18,-
Zweierlei von der Entenleber mit Quitte und schwarzen Nüssen	18,-
Bunte Blattsalate mit Herbstfrüchten	17,-

### SUPPEN

Kürbis-Apfelcremesuppe mit Kürbisnockerl	8,50
Gebundener Atterseefischtopf	10,50

### HAUPTSPEISEN

In Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Preiselbeeren	26,-
Rehrückenstück mit Kastanien-Preiselbeerjus und Speck Hokkaido	30,-
Tomahawk Steak mit Gewürzbutter und geräucherten Pastinaken für 2 Personen	p.P. 40,-
Filet vom Bio-Saibling auf gebratenen Steinpilzen	30,-
Hausgemachte Sellerietascherl mit Steinpilzen und Salbeibutter	24,-
Knusprige Bauernente mit Knödelauflauf Rotkraut und Apfel für 2 Personen	p.P. 34,-

### Dazu servieren wir

Gegrilltes Artischockentomatengemüse	4,-	Bunter Blattsalat	4,-
Gebackene Rosmarin-Erdäpfel Gnocchi	4,-	Kräuterfrittes	4,-
Erdäpfel-Speckroulade	4,-	Petersilerdäpfel	4,-

Gedeck pro Person 3,- / Gebäck extra 1,20

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.

\*Bitte

beachten Sie, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können. Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben in Euro.