

M32 Dinner Menü

VORSPEISEN

Geräuchertes und Mariniertes von Attersee Fischen	20.00
Herbstlicher Kürbis mit Roggenbrot Chips und eingelegten Pilzen	19.00
Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Gemüse	19.00

SUPPEN

Krebsen-Fischsuppe mit Spinatblättern	14.00
Tomatenbouillon mit Raviolletti und Gemüse	12.50

PASTA UND ZWISCHENGERICHT

Getrüffelte Agnolotti in Pilzrahm mit Artischocken	22.00/26.00
Safran-Grapefruitrisotto mit gegrilltem Pulpo	24.00/28.00

HAUPTSPEISEN

Gefülltes Reinankensfilet auf Tomatenspinat mit Buttererdäpfeln	32.00
Seebarschfilet gegrillt auf Mais Spinat Gemüse und Seetangbutter	38.00
Beiriedschnitte vom Black Angus mit Grillgemüse und rauchigem Apfelpüree	40.00
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	29.00
Gebackene Artischocken mit Knoblauch-Senfaioli	26.00

Gedeck: Hausgemachtes Dukkah und Olivenöl mit großartigem Erdäpfel Couvert Brot
von „Joseph Brot“
pro Person 3.50

Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Produkten und beraten Sie
gerne!

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.