

M32 ABENDMENÜ

VORSPEISEN

Räucheraal auf Erdäpfelcreme und Gurke	20.00
Winterlicher Caprese mit Zweierlei Rüben und eingelegten Pilzen	19.00
Kresse Blattsalat mit mariniertem Gemüse	19.00

SUPPEN

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

PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

Getrüffelte Agnolotti in Schwammerlcreme mit Parmesan	22.00/26.00
Tagliolini in Melanzani mit Ricotta Minze Rahm	22.00/26.00
Klassisches Blunzn Gröstel mit Sauerkraut	22.00/26.00

HAUPTSPEISEN

Atterseereinanke auf Schmorfenchel und Flusskrebse	32.00
Thunfischsteak mit pikantem Wokgemüse	38.00
Beiriedschnitte vom Black Angus mit rauchigem Melanzanipüree und Gemüse	40.00
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	29.00

Gedeck:

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

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

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.