

M32 MENÜ

VORSPEISEN

Thunfisch Tartar auf Spargelsalat	21.00
Aberseer Schafskäse in Bärlauchöl und geschmorter Melanzane	19.00
Gebeizter Alpenlachs mit Vulcanspargel und Avocado	20.00
Wildkräuter-Spinat-Spargelsalat	19.00

SUPPEN

Tomatige Fischsuppe mit Spinatblättern	14.00
Spargelcremesuppe mit Raviolotti	12.50

PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

Getrüffelte Agnolotti in Parmesanbutter mit Spinat	22.00/26.00
Risotto buntem Spargel und Spitzmorcheln	22.00/26.00

HAUPTSPEISEN

Gegrillter Atterseehecht auf Spargel-Morcheln-Ragout	32.00
Kalbsbries in Rosmarinbutter mit wildem Brokkoli-Gemüse	32.00
Maishendlbrust mit Chipollazwiebeln und Pilztagliolini	28.00
Bayrischer Solospargel mit Heurigen, Sauce Hollandaise und leicht geräuchertem Schinken	28.00
Im Butterschmalz gebackenes Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	29.00
Beiriedschnitte mit Grillgemüse und Wedges	40.00
Gekochter Tafelspitz mit Rösterdäpfeln, Gemüse und Semmel Kren	28.00

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.

Alle Preise sind in Euro inkl. Steuern und Abgaben, ohne Trinkgeld.

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.