

## M32 ABENDMENÜ

### VORSPEISEN

Spargelsalat mit hausgemachtem Bündnerfleisch	21.00
Gepickelte Navetten mit Birne und knusprigem Topinambur	19.00
Tartar von gebeizter Reinanke mit Avocado	21.00
Bowl mit Tomatengemüse und Fisch mit Papadam	20.00
Frühlingsalat mit Wildkräutern und Bärlauch	19.00

### SUPPEN

Rinderbouillon mit Schinkenstrudel	14.00
Bärlauch-Cremesuppe mit Spargeleinlage	15.00

### PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

Getrübte Agnolotti mit buntem Spargelragout	22.00/26.00
Schwammerlbeuscherl mit Briocheknödelaufauf	22.00/26.00
Cremiger Spinat mit gebackenem Bio-Ei und schwarzem Trüffel	20.00

### HAUPTSPEISEN

Steinbuttfilet auf Spargel und eingemachter Cedri Zitrone	42.00
Filet vom Atterseehecht auf Bärlauch-Gnocchi	38.00
Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken mit Petersilienerdäpfeln	30.00
Gegrilltes Lammzüngerl auf Schmormelanzane und Pimientos Salsa	30.00
Filetsteak vom Black Angus auf Solo Spargel und Erbsenpüree	48.00
Geschmorte Rinderbrust mit weißer Trüffelpolenta und grünem Spargel	36.00

### GEDECK:

Hausgemachtes Dukkah und Olivenöl mit großartigem Erdäpfel Couvert Brot von „Joseph Brot“  
pro Person 4.00

\*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.