

## M32 ABENDMENÜ

### VORSPEISEN

Spargelsalat mit hausgemachtem Bündnerfleisch	21.00
Tartar von gebeiztem Seesaibling mit Avocado	21.00
Bowl mit Tomatengemüse und Fisch mit Papadam	20.00
Babyleaf-Blattsalat mit eingelegtem Spargel	19.00

### SUPPEN

Rinderbouillon mit Schinkenstrudel	14.00
Spargel-Cremesuppe	15.00

### PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

Getrüffelte Agnolotti mit buntem Spargelragout	22.00/26.00
Schwammerlbeuscherl mit Knödelaufwurf	22.00/26.00
Bayrischer Solospargel mit Sauce Hollandaise, Petersilienerdäpfeln und Saftschinken	26.00/32.00

### 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
Gratiniertes Lammkotelett auf Grünsparagelragout	34.00
Beiried vom Black Angus auf Solo Spargel und bunte Kartoffelwedges	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.