

M32 ABENDMENÜ

VORSPEISEN

Spargelsalat mit hausgemachtem Bündnerfleisch und gepickelter Gurke	21.00
Variation von Fischen und Meeresfrüchten mit Knoblauchbrot, Aioli und Tomatensalsa	22.00/38.00
Babyleaf-Blattsalat mit eingelegtem Spargel und Tomaten	19.00
Warmes Carpaccio vom Black Angus mit grünem Spargel und Parmesan	21.00

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Rosmarin-Croutons	15.00
Rinderbouillon mit Gemüse und Schinkenstrudel	15.00
Fischsuppentopf mit Krebserl und Fischfilets	21.00

PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

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

HAUPTSPEISEN

Wildlachs auf Karfiol-Hummus und mariniertem Quinoa	38.00
Gegrillter Atterseehecht auf Pak Choi-Gnocchi und Wasabi-Aioli	38.00
Thunfisch-Steak mit pikantem Wokgemüse und gebackenem Reis	38.00
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	30.00
Geschmorte Kalbsstelze auf Kartoffelpüree und grünem Gemüse	30.00
Filetsteak vom Black Angus mit Solospargel, Sauce Hollandaise und bunten Kartoffelwedges	48.00
Filet vom Maibock mit Karfiol und Kartoffel-Baumkuchen	42.00

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.