

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 Gemüse und Sprossen	19.00
Jakobsmuschel, Eierschwammerl und Kalbskopf	23.00

SUPPEN

Geeiste Gurkensuppe	15.00
Rinderbouillon mit Gemüse und Kaspressknödel	15.00
Fischsuppentopf mit Krebserl und Fischfilets	21.00

PASTA UND ZWISCHENGERICHTE

Getrüffelte Agnolotti mit buntem Spargelragout	22.00/26.00
Schwammerlbeuscherl mit Knödelaufauf	22.00/26.00
Carbonara von gerösteten Eierschwammerl	22.00/26.00

HAUPTSPEISEN

Roulade vom Wildlachs auf Karfiol-Hummus und mariniertem Quinoa	38.00
Thunfisch-Steak mit pikantem Pak Choi-Okra-Gemüse	38.00
Gegrilltes Doradenfilet mit mediterranem Grillgemüse	34.00
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	30.00
Zweierlei vom Kalb mit Erdäpfelpüree und Eierschwammerl	34.00
Rosa gebratene Beiriedschnitte vom Black Angus mit Grillgemüse und bunten Kartoffelwedges	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.