

Stellen Sie sich Ihr **Menü** selbst zusammen, individuell wie Sie!

3 Gänge 39

Vorspeise oder Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge 47

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

jeder weitere Gang 9

Vorspeisen

Hafenfrische Austern (Fines de Claire)

Pro Stück 3,5

Gebratene Gänseleber

Pastinaken | Granatapfel | Lavendel-Vanillehonig

16

Glaciertes Kalbsbries

Erdäpfel-Maroni | Senfrüchte | Calvadosjus

15

Marinierter Gartensalat

Wildgarnelen **oder** Hautzinger Schafkäse | Gartenkresse | Nüsse

13

Pochierte Lachsforelle

3erlei Schwarzwurzel | Trüffel | Kohlsprossen

14

Würziges Steaktartare

Knoblauchrahm | Wachtelei | hausgemachter Langos

klein 80g 11,50 | groß 120g 14,50

Über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren wir Sie gerne.

Gedeck: Brot | Butter | Fleur de Sel | Aufstrich | Bio Olivenöl **3,3**

Suppen

Klare Rindssuppe

Fleischstrudel | Frittaten | Rindsleberknödel

4,5

Suppentopf

Frittaten | Gemüsejulienne | Rindfleisch

klein 4,6 | groß 8,9 (für 2 Personen)

Bisque vom Taschenkrebs

Avocado | Krabben Wan Tan | Ofenparadeiser

8

Über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren wir Sie gerne.

Gedeck: Brot | Butter | Fleur de Sel | Aufstrich | Bio Olivenöl

3,3

Hauptspeisen

Gebrautes Zanderfilet vom Neusiedlersee

Rieslingspitzkraut | Grammelknödel | Schalottenmarmelade

25

Wurzelfleisch vom Hausschwein

Jungzwiebel | Kren | Rösterdäpfel

15

Gefüllte Süßerdäpfel

Estragonmayonnaise | Spinat | Safran

18

Geschmorte Kalbswange

Balsamicolinsen | Brunnenkresse | Buchenpilze

26

mit Wiener Schnecken aus dem Hause Gugumuck

6

Zwiebelrostbraten vom Simmentaler Fleckvieh

Rosmarinerdäpfel | Zwiebeljus | Röstzwiebel

19

Gebackenes ½ Maishendl – ausgelöst

Risi Bisi | Bio Kernöl – Salat | Preiselbeeren

16

Über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren wir Sie gerne.

Gedeck: Brot | Butter | Fleur de Sel | Aufstrich | Bio Olivenöl

3,3

Desserts

Mandel-Mandarinen Halbkugel

Sorbet | Schokolade

8

Esterhazyschnitte „New Style“

Sorbet

8

Hausgemachte Palatschinken

Marillenmarmelade oder Erdbeermarmelade

6

Hausgemachte Sorbets

Zitrone | Johannisbeere | grüner Apfel | Heidelbeere

pro Kugel 3

Wochentags bieten wir auch ein ganz tolles Mittagsmenü an

Über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken informieren wir Sie gerne.

Gedeck: Brot | Butter | Fleur de Sel | Aufstrich | Bio Olivenöl

3,3