

# A LA CARTE

## VORSPEISEN

SAN DANIELE ROHSCHINKEN Oliven   Grana Padano	€	19,00
BEEF TATAR Eingelegte Perlzwiebel   Senfkaviar	€	24,00
GEBEIZTES STÖRFILET Marinierter Kohlrabi   Holundersud	€	26,00
SCHAFSKÄSEMOUSSE Pumpernickel-Erde   Orangengel	€	18,00

## SUPPEN

SUPPE VOM AUTHALER ALMWEIDERIND Knochenmarkpraline   Karotte	€	9,00
WEISSE TOMATENESSENZ Summerroll   fermentierter Knoblauch	€	12,00

Zu unseren Gerichten reichen wir frisches Brot, Aufstriche  
und Spezialitäten der Fleischerei Seetalblick.

# A LA CARTE

## HAUPTSPEISEN

TABOULÉ-TASCHEN IM GEMÜSEBEET <small>vegan</small> Kokosmilchsud   Kräuteröl	€	18,00
GEBRATENES RINDERFILET Romana Salatherzen   Pilz-Brioche	€	40,00
FILET   GYOZA   BLUNZN VOM WIESENGELTER FREILANDSCHWEIN Spitzkraut   Chili-Kirschen	€	38,00
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN Erbsenpüree   Miso-Sabayon	€	36,00
CONFIERTER SAIBLING AUS DER FISCHEREI AUSSEERLAND Sautierter Blattspinat   Süßkartoffel-Honig	€	29,00
BŒUF BOURGUIGNON VOM WIESENGELTER ANGUSRIND Hausgemachte Tagliatelle   Zitrusbutter	€	30,00

## KÄSE

KÄSE VON MAÎTRE ANTONY 3 Sorten	€	10,50
5 Sorten	€	17,50

# A LA CARTE

## NACHSPEISEN

CREME BRÛLÉE Hibiskus-Gelee   Pistazieneis	€	17,00
VALRHONA "OPALYS" MOUSSE Marinierte Litschis   Fenchelsorbet	€	18,00
GERÄUCHERTE MARILLE Rosmarineis   Honig-Vanille Creme	€	14,00

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.