

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.