



Vorspeisen

Aperitiv

Paulaner Zwickl

Unfiltriertes Paulaner Bier 0,33l
3,80 €

Pink Ribbon

Rose Sekt vom Blaufränkisch
Weingut Hillinger 0,1l
4,80 €

Grüner Veltliner No. 1

2020 Grüner Veltliner, Weingut
Malat, Palt 0,125l
4,10 €

Champagne

Champagner Haton & Filles
Grand Reserve 0,1l
5,90 €

Campari Summer

Campari, Weißwein, Tonic
Orange
6,50 €

St. Tropez Sprizz

Weißwein, Sekt,
Lavendellikör, Orange
6,50 €

Shirley Temple alkoholfrei

Zitrone, Ginger Ale, Limette,
Grenadine
6,50 €

Verkehrtes Vitello

Roh mariniertes Yellow Fin
Thunfisch mit Crème vom
geschmorten Weidekalb und
Gartenkresse
14,20 €

Junger Matjes

Junger holländischer Matjes
mit cremigen Rote Beete
Salat und schwarzem
Herbsttrüffel
13,80 €

Beef Tartar

Tartar vom Weideind mit
geschmorten Avocados,
pochiertem Wachtelei und
jungen Sprossen
14,90 €

Lachs & Kaviar

Am Tisch geräucherter
schottischer Lachs,
Himbeerpancakes und Creme
Fraiche Kaviar Dip
14,60 €

Pulpo und aus....

Salat vom gegrillten Pulpo
mit confierten Kirschtomaten,
Wiesenchampions, Koriander
und Guacamole
14,20 €

Caviar

10g Kaviar vom sibirischen
Stör mit Buchweizenblinis und
Creme Fraiche
21,50 €

HRACHOWINA & HRACHOWINA

Sollten Sie an einer
Lebensmittelunverträglichkeit leiden, berät
Sie unser Küchenchef gerne persönlich.



Suppen

Consomme

Geklärte Suppe vom
Weideind mit allerlei Wiener
Einlagen und Wurzelgemüse
6,90 €

Kürbis & Garnele

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit französischem
Garnelentörtchen
7,90 €

Degustations Menü

Sie können sich nicht
entscheiden, 3 Gänge sind
ihnen zuviel?

Suchen Sie sich drei Gänge
aus unserer Karte aus, wir
passen die Größe der
Gerichte an.

Menü 3 Gang € 36,50 p.P
Aufpreis Kaviar +€ 8,00
Aufpreis Rib Eye +€ 8,00



LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN
VON DEN HIGHLIGHTS DER
KÜCHE, KREATIV INTERPRETIERT
VON UNSEREM KÜCHENCHEF IN
MEHREREN GÄNGEN.

5 GANG MENÜ
69,00 € p.P.

Menüs können nur
tischweise serviert werden