



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 €

Lemon Wildberry alkoholfrei

Zitrone, Wildberry Limette
6,50 €

Hirsch & Shitake

Roh mariniertes
Hirschcarpaccio mit
Vogelbeercreme und
sautierten Shitakepilzen
14,20 €

New York Deli

Hausgemachter Bagel mit
Frischkäsecreme, Pastrami vom
Wagyu Rind und
Jakobsmuscheln
14,80 €

Beef Tartar

Tartar vom Weiderind mit
geschmorten Avocados,
pochiertem Wachtelrei und
jungen Sprossen
14,90 €

Lachs & Kaviar

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

Croque Monsieur

Roulade von Beinschinken und
Mozzarella mit Feldsalat,
Speckkrustln und
Erdäpfeldressing
14,20 €

Ente & Rauch

Geräucherte Brust von der
Ente, Terrine von der
Entenleber mit Mango,
Fenchel und Waldbeeren
14,50 €

Suppen

Consomme

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

Ente & Maroni

Cremesuppe von Ente und
Maroni mit schwarzem
Trüffel und knusprigen
Entenleberknödel
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.



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

HRACHOWINA & HRACHOWINA

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

