

	€
Ochsenschwanz / Praline / Beef Tea	11,20
Praline und Beef Tea vom Ochsenschwanz mit Sauce Cumberland, Eistich und Remy Martin	
Consommé	5,20
Geklärte Bouillon vom Gallowayrind aus Dinkelscherben mit Wiener Einlage	
Garnele / Tempura / Kumquat	11,50
Knusprige Tempura Garnele mit Kokos, Kumquat und AloeVera Gelee	
Zander / Artischocke / Bacalao	19,20
Filet vom Zander mit Safran Beurre Blanc, Stockfischpüree, glasierten Artischockenherzen und Tomate	
Maultaschen / Bärlauch / Speckschaum	15,80
Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit frischem Bärlauch und Speckschaum	
Schwarzfederhuhn / Mango / Frühlingsrolle	18,20
Pochiertes Supreme vom Schwarzfederhuhn, Mangochuttny und und vietnamesischer Frühlingsrolle	
Pulpo / Risotto / Lardo	19,50
Gegrillter Pulpo mit Amalfi- Zitronenrisotto, Thymianschaum und Lardo aus Kalabrien	
Lamm / Torf / Fenchel	21,50
Gebratener Rücken, geschmorter Nacken und Ravioli vom irischen Weidelamm mit torfgeräuchertem Gratin und Fenchel	

Menue du Chef

Lassen Sie sich überraschen von den Highlights der Küche,
kreativ interpretiert von unserem Küchenchef in mehreren Gängen.

3 Gang Menue

4 Gang Menue

5 Gang Menue

39,95€ p.P

49,95€ p.P

59,95€ p.P

€

Lachs / Kabeljau / Wildkräuter 9,50

Carpaccio von Lachs und Kablejau mit Feldsalat, Wermutdressing und Südtiroler Wildkräutermayonnaise

Bärlauch / Wolfsbarsch 6,80

Schaumsuppe vom Bärlauch mit hausgemachten Wolfsbarschravioli

Tafelspitz / Thunfisch / Kapern 10,50

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce, frittierten Kapern, und Croutons

Altwiener Zwiebelrostbraten 17,80

Rosa gebratene Rinderlende mit knusprigen Zwiebel und Bratkartoffeln

Backhendl / Kürbiskern 15,60

Knuspriges halbes Hähnchen gebacken mit steirischem Kartoffelsalat

Kalb / Kartoffeln / Petersil 16,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilkartoffeln

Kalbsfilet / Austernpilze / Spätzle 18,20

Stroganoff vom Kalbsfilet mit Austernpilzen und hausgemachten schwäbischen Spätzle

Topfen/ Joghurt / Mozartkugel 6,80

Topfenknödel gefüllt mit Mozartkugel und hausgemachtem Joghurtcrémeeis

Wiener Kaiserschmarrn 7,80

Wiener Kaiserschmarrn mit eingekochten Früchten

Ihr Küchenchef Nicolas Heberle, unterstützt durch Florian Hrachowina

Die Preise verstehen sich inkl. Aller Abgaben und Steuern