

# Apéritifs

APPLE TONIC - GIN MIT APFEL UND ZITRONE	0,2L	7,90
APÉROL SPRITZ	0,25L	6,90
HAUSCOCKTAIL ALKOHOLFREI	0,25L	5,50

# Saison Menü

## TATAR VOM SAIBLING

APFEL- INGWERSUD | MEERRETTICH | ESTRAGON

## RAVIOLI VOM ÖFINGER BÄRLAUCH

KIRSCHTOMATE | BÜFFELMOZZARELLA

*und / oder*

## GEBRATENER SKREI

CALAMARETTI | KRUSTENTIERSUD | CURRY | APFEL

ZWEIERLEI VOM LAMM - RÜCKEN KURZGEBRATEN | SCHULTER 26H SOUS VIDE

AUBERGINE | PAPRIKA | PECORINO-POLENTA

PASSIONSFRUCHTRIEGEL | ANANAS | JOGHURT-ESTRAGONEIS | KOKOS- BEIGNET



MENÜ KOMPLETT	90,-
MENÜ MIT SKREI <b>ODER</b> RAVIOLI	75,-
MENÜ OHNE SKREI & RAVIOLI	60,-

# Vegetarisches Menü

GELBE BETE AUS DEM SALZTEIG MIT ZITRUSAROMEN | KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE | ZUPFSALATE

## RAVIOLI VOM ÖFINGER BÄRLAUCH

KIRSCHTOMATE | BÜFFELMOZZARELLA

## HAUSGEMACHTE GNOCCHI

BASILIKUMPESTO | CONFIERTE KIRSCHTOMATEN

SCHOKOLADENTARTE | AMARULA-EIS | GEWÜRZORANGEN

MENÜ KOMPLETT	52,-
MENÜ OHNE RAVIOLI	38,-



# A la carte

## VORSPEISEN *kalt*

### KLEINER GEMISCHTER SALAT

GEMISCHTE BLATTSALATE MIT HAUSDRESSING UND KERNEN

8,-

### GELBE BETE AUS DEM SALZTEIG MIT ZITRUSAROMEN

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE | ZUPFSALATE

12,-

### TATAR VOM SAIBLING

APFEL- INGWERSUD | MEERRETTICH | ESTRAGON

16,-



## VORSPEISEN oder ZWISCHENGÄNGE *warm*

### RAVIOLI VOM ÖFINGER BÄRLAUCH

KIRSCHTOMATE | BÜFFELMOZZARELLA

15,-

### ALS HAUPTGERICHT

22,-

### GEBRATENES MEDAILLON VOM SKREI

CALAMARETTI | KRUSTENTIERSUD | CURRY | APFEL

16,-

## HAUPTGÄNGE

### HAUSGEMACHTE GNOCCHI

BASILIKUMPESTO | CONFIERTE KIRSCHTOMATEN

19,-



### CORDON-BLEU VOM DUROC SCHWEIN

MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES

25,-

### CORDON-BLEU VOM KALB

MIT ROSMARINSCHINKEN UND BERGKÄSE | HAUSGEMACHTE POMMES

32,-

EXTRA KALBSJUS ZUM CORDON-BLEU

+1,50

### STEAK VOM WEIDERIND | ROTWEINSCHALOTTEN-JUS

GEBACKENE SCHALOTTEN | HAUSGEMACHTE POMMES

33,-

### ZWEIERLEI VOM LAMM | RÜCKEN UND SCHULTER

AUBERGINE | PAPRIKA | PECORINO- POLENTA

34,-

### GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM DUROC SCHWEIN

APFELCHUTNEY | GEMÜSESTROH | KARTOFFELPÜREE

24,-

### KALBSRÜCKENSTEAK | BÄRLAUCHSOSSE

KARTOFFELPÜREE | CONFIERTE KIRSCHTOMATEN

28,-

JEDE UMBESTELLUNG € 1,50 – PRO TISCH MAXIMAL 5 VERSCHIEDENE HAUPTGERICHTE

KLEINE PORTION **MINUS** € 3,-

WIR BIETEN AUCH **KINDERESSEN** AN, GERNE DÜRFEN SIE SICH BEIM SERVICE ERKUNDIGEN

# Desserts

LAUWARME SCHOKOLADENTARTE | AMARULA-EIS 12,-  
SALZKARAMELL | GEWÜRZORANGEN

“PASSIONSFRUCHTRIEGEL” | ANANAS | 12,-  
JOGHURT-ESTRAGONEIS | KOKOS-BEIGNET



## Spiritrosen, Süßweine & Heißgetränke

### VIKTOR RIEGGER

ALTES SCHWARZW. KIRSCHWASSER 4,50

ALTES SCHWARZW. ZIBÄRTLE 4,50

HASELNUSSGEIST 4,50

ALTE WILLIAMS-CHRIST BIRNE 4,50

MANDARINENGEIST 4,50

### PORTWEIN

QUEVEDO PORTO, TAWNY 10 JAHRE 4,50

### GRAPPA

GRAPPA DI NEBBIOLO, MARCO BONFANTE 4,50

### KAFFEE & CO.

KAFFEE 2,50

ESPRESSO 2,50

CAPPUCCINO / LATTE MACCHIATO 3,-

DOPPELTER ESPRESSO 3,50

