

AUS DER KÜCHE

VORSPEISEN/SUPPEN

Carpaccio vom Rind
mit Sommertrüffel 18,8€

Ceasar Salad mit Garnelen 18,9€

Büffelmozzarella bunte Tomaten
und Pesto 17,2€

Vitello Tonnato 18,5€

Parmesanschaumsuppe mit
Sommertrüffel 7,8€

Klare Fischsuppe mit Safran 11,5€

HAUPTGERICHTE

Tagliatelle mit mediterranem
Kalbssugo 19,2€

Ravioli mit Steinpilze gefüllt
dazu Parmesan 19,2€

Schweinsfilet in
Eierschwammerlrahm mit
Kartoffeln 23,5€

Flussbarschfilet
mit Weißweinschaum
auf Gemüserisotto 26,5€

Kalbsmedaillon mit Trüfflejus
und Selleriepüree 32,8€

DAZU BEILAGENSALAT 5,9€
SAUERTEIGBROT 4€

MITTAGSMENÜ 15,3€

DESSERTS

Topfenknödel mit Zwetschkenröster
und Vanilleeis 9,8€

Panna Cotta mit Beeren 8,5€

Walnuss-Parfait mit
Heidelbeerragout 10,8€

Blutorangensorbet mit Averna 7,8€

Hausgemachtes Sorbet/Eis 3,3€
mit Beeren 6,5€

Zitrone-Himbeer-Erdbeer-Kriecherl

MangoPassion-Sauerrahm

Käseauswahl mit Feigenmarmelade
und Brot 11,5€

ZUM STARTEN

Sauerteigbrot-Dirndloliven-
Kräutertopfen für ZWEI 10€

Anti pasti misti: ZUM TEILEN
Prosciutto-Salami-Käse-Oliven-
mariniertes Gemüse für ZWEI 24€

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Prosecco Le Contesse 6,2€

Eggenberger Naturbursch 4,9€

Hausgemachte Limonade 4,8€

Blaifränkisch Kerschbaum 5,8€

Gemischter Satz Amon 5,4€