

## Salate

**Kleiner Beilagen Salat** 5,9

**Marktfrische Blattsalate**  
mit geräucherten Gänsebrustscheiben 14,9

## Suppe

**Rinderkraftbrühe**  
mit Grießnockerl und Wurzelgemüse 9,9

## Vorspeisen kalt & warm

**Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert**  
karamellisierte Walnuss, Orangenreduktion, rote Beete 14,9

**Tatar von Yellow Fin Tuna**  
Wakamesalat, japanisch eingelegter Ingwer, Wasabi, Senfmayonnaise 22

**3 Stück gedämpfte Gyozas mit Garnelenfleisch gefüllt**  
Daikonrettich- Carpaccio, mariniertes Sprossensalat, Wakame, eingelegter Ingwer 16

## Hauptgerichte

**Schottisches Wildlachsfilet gebraten**  
Junges Gemüse, Basmatireis, Rieslingsauce 30,9

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**  
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone 34,9

**Zürcher Kalbsrücken-Geschnetzeltes** kleine Portion 26,9  
Estragon-Senf-Rahmsauce, Kartoffelpüree, kleiner Salat 34,9

**6 Stunden geschmorte Short Ribs vom Prime Beef**  
Krautsalat, knusprige Fritten, kräftige Schmorsauce 30

**Liebe Gäste als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir eine EC-Karte!**

## Valentins Menü

**Hausgebeizter Island Lachs**  
Reibeküchlein, Meerrettich-Creme, Orangenreduktion \*20  
\*\*\*

**Curry-Kokos- Chili- Cappuccino**  
gebackener Langostino im Pankomantel \*14  
\*\*\*

**Kalbstafelspitz rosa gegart an Schnittlauch-Cremesauce**  
Erbsepüree, junge Karotten, Dauphinekartoffeln \*32  
\*\*\*

**Sorbet von der Blutorange**  
auf Ananas-Carpaccio \*14

\*Zeichen gelten als a la Carte Preise

Menüpreis pro Person 69

## Dessert's

**Affogato al Caffee**  
Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguß 8,9

**Sorbet vom Bratapfel** 5,9  
Mit Wodka Aufguß 9,9

**Apfelkücherl**  
mit Vanillerahmeis und Schlagsahne 11,5

**Tarte au Fruits**  
Tartelette mit Creme Anglaise und frischen Beeren 12