

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
karamellierte 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, marinierter Sprossensalat, Wakame, eingelegter Ingwer 16

Hauptgerichte

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

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

Züricher 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 *20
Reibeküchlein, Meerrettich-Creme, Orangenreduktion

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

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

Sorbet von der Blutorange *14
auf Ananas-Carpaccio

***Zeichen gelten als a la Carte Preise**

Menüpreis pro Person 69

Dessert` s

Affogato al Caffee 8,9
Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguß

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

Apfelkücherl 11,5
mit Vanillerahmeis und Schlagsahne

Tarte au Fruits 12
Tartelette mit Creme Anglaise und frischen Beeren