

Speisekarte Donnerstag bis Samstag ab 18 Uhr / Sonntag von 12-14 / 18-21:30 Uhr

Salate & Suppe

Kleiner Beilagen Salat 5,9

Marktfrische Blattsalate

Mit Kirschtomate, Salatgurke, Radieser´l, Croutons, Gartenkräuter 10,9

Rinderkraftbrühe

mit Grießnockerl und Wurzelgemüse 8,9

Vorspeisen kalt & warm

Vegetarisch

Milder Ziegenkäse leicht karamellisiert

Auf Carpaccio von roter Beete, Walnuss , Orangengeel 15,9

3 Stück gedämpfte Gyozas mit Kimchi gefüllt

Kimchi-Mayonnaise, Daikonrettich-Carpaccio, eingelegter Ingwer, Algensalat 15

Tatar von Yellow Fin Tuna

japanisch eingelegter Ingwer, Wasabi, Senfmayonnaise 20

Sashimi von Yellow Fin Tuna

Japanisch eingelegter Ingwer, Wasabi, Sojasauce Vorspeise 18
Hauptgang 36

Sashimi von der Gelbflossenmakrele

Japanisch eingelegter Ingwer, Wasabi, Sojasauce Vorspeise 20
Hauptgang 40

Lauwarmer Salat von Kalbstafelspitz

dünn aufgeschnittene Scheiben mit Frühlingslauch
und Radieserl süß-sauer mariniert 15

Vitello Tonato

Rosa gegartes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Kapernapfel, geriebener Parmesan 17

3 Stück gedämpfte Gyozas mit Garnelenfleisch gefüllt

Kimchi-Mayonnaise, Daikonrettich-Carpaccio, eingelegter Ingwer, Algensalat 16

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

Chef Menü (Freitag bis Sonntag)

Ceviche von der Gelbflossen-Makrele

und Ebi Garnele im Pankomantel ausgebacken *22

Cremesuppe von Schalen & Krustentiersuppe

*14

Kalbstafelspitz rosa gebraten

Schnittlauchcreme, junges Gemüse, Dauphine Kartoffeln *29

Mousse au Chocolat

Creme Anglaise, Beerensalat *14

Menüpreis pro Person 69

*Kennzeichnungen gelten als ala Carte Preise

Hauptgerichte

Fish & Chips Knusprig ausgebackenes Rotbarschfilet

kleine Portion 16,9

Sauce Remoulade, hausgemachte Frites, Zitrone 24,9

Angegrilltes Thunfisch-Steak

Wok Gemüse, Basmatireis, Ananas-Chili-Sauce 32

Backhend`l (Knusprig ausgebackenes Keulenfleisch)

kleine Portion 16,9

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone 24,9

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

kleine Portion 26,9

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone 34,9

Züricher-Geschnetzeltes

kleine Portion 24,9

Reibeküchlein, junges Gartengemüse 32,9

Dessert`s

Affogato al Caffee

Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguss 8,9

Sorbet oder Eis nach Tagesangebot

Kugel 5,9

Mit Wodka Aufguss 9,9

Apfelkücherl

mit Vanillerahmeis und Schlagsahne 10,5

Marillenknödel (20 Min Zubereitung)

in warmer Vanillesauce 10,5