

Unser Küchenchef Jupp und sein Team empfehlen

Sommerliches Salatarrangement - Rinderfiletstreifen

Erdbeeren – Schalotten – Pinienkerne - Kräutercroutons
weisses Balsamicodressing 18,00

Gurkenkaltschale mit Lachstatar 8,50

Pecorino und Honigbirne im Filoteig

Preiselbeer-Senfchutney – Butterkartoffel 15,50

Wiener Backhendl – Preiselbeeren

Kartoffel – Gurkensalat (15 Minuten Zubereitungszeit) 20,00

Pfifferlinge in Rahmsauce – Semmelknödel 18,50

Rostbraten – sautierte Pfifferlinge

Spritzkartoffel – Romanesco 25.50

Ossobuco - Gremolata

mediterranes Gemüse - Polenta 22,00

Kwellsaibling gefüllt mit Wurzelgemüse

Tomaten – Jungzwiebeln – Oliven – Rosmarin
Erbsenreis 25,50

Rhabarber – Erdbeertiramisu 8,00