



Abendmenü
Evening menu

Winter 2017/18

Vorspeisen & Salate | starters & salads

Beef Tatar

mit einer Creme aus Ziegen- und Büffelkäse
und Toast

Beef tartare

with cream of goat- and buffalo cheese
and toast

groß / large € 14,90

klein / small € 11,90

Geschmolzener Lachs mit Schnittlauchcreme

Melted salmon
with chives cream

€ 13,80

Mozzarella "Carrozza"

im Parmaschinkenmantel gebacken
auf Tomatensalat und Treviso

Mozzarella "Carrozza"
baked in Parma ham
on tomato salad and Treviso

€ 11,50

Blattsalat oder gemischter Salat mit Balsamico- oder Hausdressing

Lettuce plate or mixed salad
with balsamic- or house dressing

groß / large € 8,50

klein / small € 6,50

Warme Vorspeisen | warm starters

3 Stück gebratene Riesengarnelen

auf pikanter Avocado-creme
mit Mango und Koriander

3 pieces of roasted king prawns
on avocado cream with mango and coriander

€ 15,90

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Fenchel-Orangensalat

Crispy fillet of pikeperch
on fennel-orange salad

€ 13,90

Gnocchi

mit gebratenen Pilzen

dazu Pesto und getrocknete Tomaten

Gnocchi with roasted mushrooms,
pesto and dried tomatoes

€ 12,80

Suppen | soups

Hummerschaumsuppe

mit Focaccia-Croutons und Safran

Lobster foam soup with Focaccia croutons and saffron

€ 8,90

Kokos-Zitronengrassuppe

mit Glasnudeln und einer Garnele

Coconut-lemongrass soup
with glass noodles and one king prawn

€ 7,80

Rindsconsommé

mit Frittaten, Grießnockerl & Leberknödel

sowie grünem Schnittlauch

Consommé of beef
with sliced pancakes, semolina & liver dumplings
and green chives

€ 6,80

Aus dem Wok | from the wok

Gemüse
Vegetable
€ 14,90

Hähnchen
Chicken
€ 15,90

Beiried Rind
Roasted beef
€ 20,50

3 Stück Garnelen
3 pieces of prawns
€ 20,50

Beilagen: Jasminreis mit schwarzem Sesam
sides: jasmine rice with black sesame

Fisch | fish

Gebratenes Zanderfilet
auf Rotweinrisotto und frischem Thymian
Roasted fillet of pikeperch
on red wine risotto and fresh thyme
€ 24,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf mediterranem Gemüse
mit Babykartoffeln und Wiesenkräutern
Roasted fillet of sea bass
on Mediterranean vegetables
with baby potatoes and herbs
€ 28,00

Vegetarisch | vegetarian

Spinatknödel
mit Nussbutter und Grana-Spänen
Spinach dumplings
with nut-butter and Grana shavings
€ 15,90

Pikante gelbe Linsen
im Brickteig gebacken
mit Rucola-Frischkäse-Dip
Spicy yellow lentils
backed in brik dough
with rocket cream cheese dip
€ 15,00

Fleisch | meat

Wiener Schnitzel vom Kalb
in Butterschmalz gebacken
mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffel-Vogerlsalat
Veal escalope "Viennese Style"
with cranberries and homemade potato-field salad
€ 24,90

Entrecôte vom "Black Angus"
auf Portwein-Schalotten
und Rosmarinkartoffeln
Angus beef sirloin steak
on port wine-shallots and rosemary potatoes
€ 33,00

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
auf Linguini in Gorgonzolarahm und Birne
Medium roasted duck breast
on Linguini in Gorgonzola cream and pear
€ 29,00

Rosa gebratene Lammkronen
mit Kräuterkruste überbacken, Thymianjus
dazu Speckfisolen und Kartoffelauflauf
Medium roasted rack of lamb
with herb crust, thyme jus and bacon beans and potato gratin
€ 28,00

Im Ganzen gebratener rosa Hirschrücken
auf Maronipüree und Kohlsprossenblättern
Medium roasted saddle of venison
on chestnut puree and Brussel sprout leaves
€ 31,00

Dessert

Helles & dunkles Schokoladenmousse

White & dark chocolate mousse

€ 9,50

Ananas-Ravioli

mit Mascarpone-Kokosfüllung und Mangosorbet

Pineapple – ravioli

with mascarpone - coconut filling and mango sorbet

€ 9,80

Warmer Kipferlschmarrn

mit Zwetschkenröster

Warm croissant „Schmarrn“

with stewed plums

€ 9,90

Käseteller

mit verschiedene Käsesorten aus der Region

sowie Feigensenf und Kapern

Cheese plate

with different kinds of cheese from the region
served with fig mustard and capers

€ 11,50

Hausgemachte Sorbets

Birne – Marille – Mango – Zitrone – Waldbeere

Homemade sorbets:

pear – apricot – mango – lemon – wild berries

Kugel / scoop € 2,20

Kinder | children

Hühnchenschnitzel mit Pommes
Escalope of chicken with French fries

€ 11,50

Linguini mit Tomatensauce
Linguini with tomato sauce

€ 9,90

Fischstäbchen mit Pommes
Fish fingers with French fries

€ 10,50

Kleines Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln
Small pikeperch fillet with parsley potatoes

€ 11,90

Portion Pommes
French fries

€ 4,90

