

## À LA CARTE

Salat von der roten und gelben Rübe mit Ziegenkäse & Paradeiser-Vinaigrette	GMO	15,00
Drei Stück Royal Austern mit Schalotten-Vinaigrette	AGOR	18,00
Marinierte und gebackene Chili-Blunzn mit Paprika-Marmelade und Krautsalat	ACG	14,50
Beef Tatar mit Wachtelei und gratiniertem Ochsenmark	ACFGMR	22,00
Bärlauchschaumsuppe mit Kaspressknödel	ACGO	9,80
Krustentier-Bouillabaisse mit Croutons und Sauce Rouille	ABCDGOR	18,50
Artischocke und Spargel mit pochiertem Ei und Sauce Bernaise	ACGO	18,00
Gammel-, Chili-Fleisch- und Selchfleischknödel auf Speck-Kraut	AGO	14,90
½ Dutzend Gratinierte Schnecken mit Cafe-de-Paris Butter	CGOR	16,90
Ratatouille von Zucchini, Melanzani und Paprika mit Linsen		21,00
Weisser und grüner Spargel mit Morchel-Hollandaise und Duroc-Beinschinken	CGO	28,00
Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	ACG	26,00
Brunners Ente mit Gammelknödel und Chili-Kraut	AFO	30,00
Burgunderbraten mit geschmortem Gemüse	FLMNO	28,00
Zwiebelrostbraten mit knusprigem Zwiebel, Erdäpfelpüree und Senfgurke	GOM	29,00
Kalbskopf und Kalbsbries gebacken mit Erdäpfelsalat	ACGO	26,00
Gebratenes Saiblingsfilet mit Spargel Sabayone		30,00
Gebratener Kabeljau auf Fenchel-weise Bohnen Bouillabaisse	ADP	36,00
Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Erdäpfel-Vogelersalat	ACGMO	29,00

Gedeck 5,00



## MENÜ

2 Stück Royal Austern mit Schalotten-Vinaigrette

ODER

Ceviche von Meeresfrüchten mit Jakobsmuschel und Garnele

o

Spargel mit Artischocke und gebackenem Ei

o

Gebratener Kabeljau auf Fenchel-weiße Bohnen Bouillabaisse

o

Geschmorter Wasserbüffel nach Burgunder Art mit Erdäpfelgratin

o

Eierlikör-Cremeschnitte mit Beeren und Sorbet

ODER

Soufflierte Orangen Crêpes

ODER

Käse Auswahl

4-Gänge-Menü € 79,-- | 5-Gänge-Menü € 89,--

Allergeninformation: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Käse, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, Hülsenfrüchte, R – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.