



FEINKOST SPEISEN BAR

Kulinarisch zum Dinner

Vorspeisen

Baby Leaf mit gehobelten Mandeln Tomaten-Marmelade, Tomaten, rosa Grapefruit und Pinienkernen	16,50 €
Lauwarmer Salat von bunten Bohnen mit gerösteten Baby-Calamari	18,90 €
Orange-Ingwer Spargel mit Vanille und Riesengarnelen gebräunte Kartoffel-Scheiben	19,50 €
Spargelsuppe mit Zuckerschoten und Brot-Chip	9,50 €
Lachs-Tatar mit grünem Spargel und Wakame	18,50 €
Vitello tonnato mit gebratenen Kräuterseitlingen	19,50 €

Gandlbrot, täglich frisch gebacken mit Butter und Aufstrich, 3,00 € pro Teller

Hauptgerichte

Ravioli mit Pfifferlingsfüllung in Salbei-Butter	22,00 €
Bärlauch-Risotto mit Portulak	21,50 €
Filet vom Zander mit Ingwer-Süßkartoffel-Mousseline, Trüffel und Kräuterseitlingen	32,50 €
Lachs vom Grill mit Limoncello-Fond weißem Spargel und Kartoffel-Purée	28,50 €
Perlhuhn Suprême mit grünem Spargel und Bärlauch-Risotto	30,50 €
Entrecôte vom Grill an Baby-Gemüse und Romanesco	34,50 €

Änderungen vorbehalten





FEINKOST SPEISEN BAR

Beginnen Sie den Abend mit
einem Klassiker mit modernem Twist

Kir royal Berry  mit Cassis & Chambord
0,1 ltr – 12,80 €

Spargel-Menü

Lachstatar mit grünem Spargel
Zweigelt rosé 2023, Vitikultur Moser, Burgenland, **Bio, Demeter**
*~ *~ *~ *

Samtige Spargelsuppe mit Basilikum-Öl
„Kerner“, 2023, Weingut Augustin, Franken
*~ *~ *~ *

Bärlauch-Risotto mit Portulak
2024 Grüner Veltliner Classic Style, Kremstal, Sepp Moser, **Bio**
*~ *~ *~ *

Orange-Ingwer Spargel mit Vanille und Riesengarnelen,
gebräunte Kartoffel-Scheiben
Scheurebe trocken 2022, VDP. Ortswein, Weingut Schmitt's Kinder
*~ *~ *~ *

Mascarpone-Schaum mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout
2023 Bacchus, Weingut Weber, Q. W. Nahe

Menüpreis ohne Wein pro Person 69,00 €

Als 3-Gänge-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 49,00 €

Weinbegleitung 0,1 ltr pro Gang, 5cl zum Dessert 20,00 €

Änderungen im Menü und in der Weinbegleitung vorbehalten.

Wir nehmen Ihre Menübestellung bis 20.00 Uhr entgegen.





FEINKOST SPEISEN BAR

Dessert

Cheese-Cake mit Banane und Coulis

10,80 €

Tiramisú classico

11,00 €

1 Kugel Sorbet

Mango, Zitrone oder Erdbeere

4,50 €

Käse-Variation

Früchtesenf, Nüsse

16,50 €





FEINKOST SPEISEN BAR

Culinary dinner recommendation

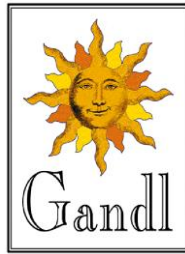
Baby Leaf with almond Tomato-marmalade, tomatoes, pink grapefruit and pine nuts	16,50 €
Lukewarm coloured beans salad with roast baby-calamari	18,90 €
Orange-ginger marinated asparagus with vanilla and prawns roast potato slice	19,50 €
Asparagus soup with sugar peas and bread-chip	9,50 €
Salmon-Tatar with green asparagus and Wakame	18,50 €
Vitello tonnato with roast king oyster mushrooms	19,50 €

Homemade Gandl bread with butter and dip, 3,00 € per plate

Main course

Chanterelle filled Ravioli in sage-butter	22,00 €
Wood garlic -Risotto with purslane	21,50 €
Fillet of pike perch with ginger-sweet potato-Mousseline, truffle and king oyster mushrooms	32,50 €
Grilled salmon with Limoncello-Sauce white asparagus and mashed potatoes	28,50 €
Guinea fowl Suprême with green asparagus and wood garlic-Risotto	30,50 €
Grilled beef Entrecôte with Baby-vegetable and Romanesco cauliflower	34,50 €






FEINKOST SPEISEN BAR

Start the evening with

A classic with a modern twist

Kir royal Berry  with Cassis & Chambord
0,1 ltr – 12,80 €

Asparagus-Menu

Salmon-Tatar with green asparagus
Zweigelt rosé 2023, Vitikultur Moser, Burgenland, **Bio, Demeter**
*~ *~ *~ *

Creamy asparagus soup with basil oil
„Kerner“, 2023, Weingut Augustin, Franconia
*~ *~ *~ *

Wood garlic-Risotto with purslane
2024 Grüner Veltliner Classic Style, Kremstal, Sepp Moser, **Bio**
*~ *~ *~ *

Orange-ginger asparagus with vanilla and prawns,
browned potato slice
Scheurebe trocken 2022, VDP. Ortswein, Weingut Schmitt's Kinder
*~ *~ *~ *

Mascarpone-cream with strawberry-rhubarb-Ragout
2023 Bacchus, Weingut Weber, Q. W. Nahe

Menu price 69,00 € per person

3-course-menu (soup, main course, dessert) 49,00 €

Wine accompaniment 0,1 ltr per course, 5cl dessert wine t 20,00 €

We accept your menu order until 8:00 pm.

Subject to change





FEINKOST SPEISEN BAR

Dessert

Cheese-Cake with banana and coulis

10,80

Tiramisú classico

11,00

1 Scoop Sorbet

Mango fruit, lemon or strawberry

4,50 €

Cheese variety, fig mustard, nuts

16,50 €

