

## INNOVATIVES

### Vorspeisen:

#### „Yellowfin Thunfisch“

Carpaccio vom „Yellowfin Thunfisch“ mit Wildkräutern & Zitrusfrüchten

€ 14,50

Ⓐ/Ⓓ/Ⓔ/Ⓕ/Ⓖ/Ⓝ

oder

#### Schwarzwurzel

Dreierlei von der Schwarzwurzel (mariniert/gebacken/gesulzt) mit Feigen  
und gerösteten Pistazien

€ 14,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓜ/Ⓒ/Ⓞ

oder

#### Flugenten Laibchen

Gebratene Flugenten Laibchen mit Rotkrautpüree, Mango & Koriander

€ 14,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓜ/Ⓒ/Ⓞ/Ⓛ

### Suppen:

#### Karottensuppe

Pikante Karottensuppe mit gebratener Rotgarnele

€ 6,50

Ⓐ/Ⓑ/Ⓞ

oder

#### Pastinakencremesuppe

Pastinakencremesuppe mit Prosciutto-Birne

€ 6,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓞ

## INNOVATIVES

### Hauptspeisen:

#### Bratwachtel

Gefüllte Französische Bratwachtel mit cremigen Beluga-Linsen,  
Kohlsprossen & Portwein-Quitten

€ 24,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓛ/Ⓞ/Ⓜ/ⓗ

oder

#### Ochsenbackerl

Geschmorte Backerl vom Almochsen mit gekochtem Grießstrudel,  
jungem Gemüse & Rotweinsauce

€ 24,50

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ/Ⓞ/Ⓛ/Ⓜ

oder

#### Zander

Kross gebratenes Zanderfilet mit roten Rüben, Graupen, Jungzwiebel & Kren

€ 24,50

Ⓐ/Ⓓ/Ⓔ/Ⓛ/Ⓞ/ⓗ

### Dessert:

#### Geeister Marmorguglhupf

Geeister Marmorguglhupf mit Himbeeren & Schokolade

€ 9,90

Ⓒ/Ⓔ/Ⓞ

oder

#### Exotischer Fruchtsalat

Überbackener exotischer Fruchtsalat mit Zitronengras & Sorbet

€ 9,90

Ⓐ/Ⓒ/Ⓔ

3 Gang Menü € 46,00

4 Gang Menü € 52,00