



— HOTEL & CONFERENCE —

Gedeck / Brotstation

mit Aufstrich, Butter und Öl

4,5

Vorspeisen

Geräucherter Lachs

Wildkräutercreme / Gurke / Rote Beete / Kresse

15,5

Vitello Tonnato

Kalbfleisch / Thunfischsauce / Kapern / Tomate

16,5

Geeistes Rinderfilet

Rucola im Brotkorb / natives Olivenöl / Zitrone / Hartkäsesplitter

16,5



Mozzarella

Tomatenrarität / Oliven / Öl und Balsamico / Basilikum

12



Quinoa Salat

Zucchini / Paprika / Birnenessig / Walnussöl

9,5

Salatbowle

kleiner gemischter Salat

6,5

Rinderkraftbrühe

Kräuterfrittaten oder Fadennudeln / Schnittlauch
7,5

Spargelcremesuppe

Bärlauch Crunch / Gebackene Spitzen
7,5

Tomaten Consommé

Pesto Ravioli / Fenchel
8

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Rauchlachs / Croutons
8

Kleine Gerichte / Vegetarisches und Veganes



Spinat Knödel

mit brauner Butter / Ziegenfrischkäse / Rucola
14



Pasta Dralli

Melanzani / Zucchini / Paprika
12,5



Vegane Meatballs

Tomaten Estragon Sauce / Kräutergnocchi
11,5

Gefülltes Picatta vom Kalb

Parmaschinken / Spargelrisotto / Bärlauch Öl
20

Linguine „Frutti di Mare“

Hummersauce / Frühlingszwiebel
19

Hauptgericht

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere
27

Filet Steak 200 g

Kräuterbutter / Steakpfeffer / Buntes Gemüse
Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Kräutersauce und knusprigen Speck
36

Paillard vom Kalbsrücken

Morchel Rahm / Bärlauch Tortelli / Rübengemüse
34

Medaillons vom Landschwein

Szegediner Rahmkraut / Paprika / Tournierte Kartoffel
24

Gegrillter Octopus

Kartoffelgröstl / Lauchzwiebel / Tomate / Safran Aioli
26

Filet vom Steinbutt

Frühlingsgemüse / Basilikumschaum / Sepia Gnocchi / Hippe
32

Dessert

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es beim Dessert zu einer Wartezeit von mindestens 15 - 20 Minuten kommen kann.

Kaiserschmarrn mit Rosinen

Zwetschke / Apfel

13

Flüssiger Schokoladenkuchen

Vanilleeis / eingelegte Ananas / Nusscrunch / Zuckerhippe

12

Erdbeer – Joghurt – Parfait

Minzschaum / Praline / Grand Marnier / Gel / Koralle

11,5

Mousse von der Kirsche

Basilikumsorbet / Orange / Karamell / Schokoladenerde

11

Käseteller „Affineur“

Apfel / Traube / Nuss

16