

## Gedeck / Brotstation

**mit Aufstrich, Butter und Öl**

4,5

## Vorspeisen

**Kalt geräucherter Rotholzlachs**

Blinis / Honig - Senf - Vinaigrette / Kresse

18,5

**Rosa gebratenes Rehfilet auf**

herbstlichem Salat / Wachtelspiegelei / Nuss Dressing / Vogelbeeren

18

**Geeistes Rinderfilet**

Rucola im Brotkorb / natives Olivenöl / Zitrone / Hartkäsesplitter

19,5



**Mozzarella**

Tomatenrarität / Oliven / Öl und Balsamico / Basilikum

12



**Quinoa Krapferl**

Sesam Joghurt / Zupfsalat / Granatapfelvinaigrette

12

**Salatbowle**

kleiner gemischter Salat

6,5



— HOTEL & CONFERENCE —

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam. Inklusivpreise in Euro.

## Suppe

### **Rinderkraftbrühe**

Kräuterfrittaten oder Fadennudeln / Schnittlauch  
7,5

### **Tomaten Veloute'**

Tramezzini Crunch/Schmortomate/Shiso  
7,5

### **Rote Linsencreme**

Kürbis Falafel  
7,5

### **Klare Wirsingsuppe**

Riso /Tomate /Sesamstangerl  
7,5

## Vegetarisches und Veganes



### **Gebackene Safranrisotto – Bällchen**

Ratatouille / Rucola  
14



### **Geräucherter Tofu vom Grill**

Singapurnudel/Wasabi Chip  
12



### **Rote Rüben Knödel**

Lauchgemüse/Krensauce



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam. Inklusivpreise in Euro

## Hauptgericht

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Petersilienkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere

27

### **Filet Steak 200 g**

Pfefferrahm / Kürbisgemüse / Gewürzpolenta

36

### **Geschnetzeltes vom Reh**

Kräuterseitling / Nuss Nockerl / Kohlsprossen im Kartoffelnest

32

### **Trüffelrahmnudel**

Rinderfiletstreifen

26

### **Gegrilltes Lachsfilet „Label Rouge“**

Fenchelsalat / Safran Ravioli / Pioppini Pilze / Erbse

28

### **Gegrillter Octopus**

Kartoffelgröstl / Lauchzwiebel / Tomate / Safran Aioli

26

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam. Inklusivpreise in Euro

## 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 / Calvados Apfel / Nusscrunch / Zuckerhippe

12

### **Lebkuchen Parfait**

Nougatpraline / Sauerkirsche

12

### **Zimt mousse**

Espressocreme / Granatapfel

12

### **Käseteller „Affineur“**

Apfel / Traube / Nuss

16



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam. Inklusivpreise in Euro.