

Tagesempfehlung

Rosa gebratener Lammrücken mit Griechischen Bauernsalat, Zaziki-Dip, und Pita-Brot 15,90 €

Suppen

Spargel-Cremesuppe mit Balsamicoflecken 5,90 €

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch 5,90 €

Salate & Vorspeisen

Bunter Salatteller in Orangen-Vinaigrette mit Lachsfiletstreifen, getrocknete Tomaten und Herzoginkartoffeln 13,50 €

Burrata-Mozzarella auf Trilogie von Avocado-Papaya-Rote Beete-Carpaccio, und Rucolanetz in Kürbiskernöl, dazu Sesam Grissini 12,50 €

Feldsalat in Balsamicodressing mit Rinderhüftstreifen, sautierten Austernpilzen, und gehobeltem Parmesan 14,50 €

Nudeln

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Erdbeeren-Gorgonzola in Salbeibutter, dazu Parmaschinken und Haselnusskrokant 14,90 €

Spaghetti alla Puttanesca mit Anchovis, Oliven und Kapern, in Tomatensauce 10,50 €

Vegetarisch

Frisches Gemüse aus dem Wok in Rote-Thai-Currysauce (pikant), mit Frühlingsröllchen an Basmatireis 10,90 €

Fusilli in Trüffelrahmsauce mit Spargelwürfeln, Babyspinat, gerösteten Walnüssen, frischem Parmesan 9,90 €

Fisch & Fleisch

Rosa gebratenes Thunfischsteak mit Kräuterpesto-Dip, Tomaten-Oliven Bruschetta und Rucolasalat-Garnitur 15,90 €

Schweinefilet-Schnitzel im Kokosraspelkruste auf Fruchtiger Currysauce, dazu Basmatireis und Brokkolirößchen 15,50 €

Maishähnchensupreme gefüllt mit Avocado und Ziegenkäse auf Orangen-Honigsauce dazu Kartoffelrösti und Zuckerschoten 13,90 €

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinen gemischten Salat 17,90 €

Dessert

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und frischen Früchten 5,90 €

Pistazien Souffle mit flüßigem Kern auf Erdbeer-Kiwi-Carpaccio 6,90 €

Drink der Woche

Erdbeermojito 6,90 €

Lillet Wild Berry mit frischen Erdbeeren und Minze 5,90 €

