

## **Tagesempfehlung**

Maishähnchensupreme gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat auf fruchtiger Currysauce mit Röstitaler und Gemüsebouquet **15,90 €**

## **Suppen**

---

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln und Schnittlauch **6,50 €**

Avocado-Mango-Kalschale mit gehackten Pistazien **6,50 €**

## **Salate & Vorspeisen**

---

Gemischter Salatteller in Kräuter-Vinaigrette mit rosa gebratenem Thunfischsteak und Bruschetta **16,90 €**

Feldsalat in Balsamicodressing mit Burrata Mozzarella, getrockneten Tomaten und Jumbo-Oliven **13,90 €**

Rinder-Carpaccio mit Balsamicodressing, Rucolasalat, sautierten Austernpilzen und gehobeltem Parmesan **15,90 €**

## **Nudeln**

---

Grüne Tagliatelle mit Lachsfiletstreifen, Crevetten und bunte Paprika in Weißwein-Rahmsauce **16,90 €**

Hausgemachte Walnuß-Gorgonzola-Ravioli in Salbeibutter mit Putenbruststreifen, frischem Parmesan und Rucolaspitzen **16,90 €**

## **Vegetarisch**

---

Bulgurpfanne mit frischem Gemüse, Falafel, Frühlingsröllchen, Humus und Harissa-Dips **12,90 €**

Auberginenschnitzel gefüllt mit Cheddarkäse auf Tomatensauce dazu Kartoffelkroketten **11,90 €**

## **Fisch & Fleisch**

---

Frisches Lachsfilet vom Grill auf Dill-Senfsauce mit Basmatireis und Brokkolirößchen **18,90 €**

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Honig-Orangensauce mit Kartoffelrösti und Zuckerschoten **17,90 €**

Argentinisches Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat **20,90 €**

## **Dessert**

---

Pistazien-Soufflée mit flüssigem Kern und frischen Erdbeeren **7,90 €**

Apfelstrudel mit Vanilleeis und frischen Früchten **6,90 €**

Karamellisierter Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus **8,90 €**

## **Drinks der Woche**

---

Lillet Wild Berry mit frischen Erdbeeren und Minze **6,90 €**

Limocello Spritz mit Minze, Limetten und Prosecco **6,90 €**