

Weine des Monats

2019	Grüner Veltliner Selektion Verdi		2018	Pinot Noir Roche Calcaire	
	Erich Lukas & Anton Bauer	Feuersbrunn		F&F Peters	Reinhessen
	0,75l	€ 36		0,75l	€ 54

Vorspeisen

Seesaibling gebläut | Kohlrabi | Gurke | Kräuteröl
€ 15

Soft gegartes Schulterscherz | Cashew | Koreander
€ 14

Ceviché vom Yello Thuna | Mango | Miso | Limetten
€ 15

Warmes Carpaccio(OX) | Trüffelpüree | Kräutersalat
€ 15

Unsere Grammelknödel | weißer Rettich | Joghurt
€ 14

Cina Town | Tom Ka Kai | Rotgarnele | Kokos
€ 9,50

Kuhsuppe | Grießnockerl | Buchweizen
€ 7

Sehr geehrte Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen!

Einkehr-Menü

„Herbst am Teller“

ab 2 Personen

Seesaibling gebläut

Kohlrabi | Gurke | Kräuteröl

Dry Aged Sirloin Beef

Ofenkartoffel | Erdgemüse | Banjulis

Valrhona-Bananen „Bubble“

€ 54

Hauptspeisen

Krautwickler vom Kalb

Spargel/Kartoffelcreme/rosa Pfeffer

€ 16

Tataki vom Maibock

Apfelrotkraut | Pilzessenz | Brez`nknödel

€ 27

Mühlviertler Sirloin Beef

Ofenkartoffel | Erdgemüse | Banjulis

€ 27

„Trüffelhuhn“

cremiger Polenta | Bohne | Hühnervelouté

€ 24

Dorade Royal

Buchweizen | Bohnenkraut | Leondinger Spargel

€ 26