

SPEISEKARTE

Gerichte

Sauerteigbrot & Butter	3,9
------------------------	-----

VORSPEISE

Blutwurst Jakobsmuschel	
fermentierte Rote Bete	15
Granny-Smith Walnuss	
Steinpilzcremesuppe Amalfi	
Rosmarinschaum geröstetes	14
Artischockenbrot (vegan)	
Rindertatar ca. 90g	
Radieschen Rauchmayo	18
Wildkräuter	

HAUPTGANG

Geschmorte Ochsenbacke	
Barolosauce Selleriepüree	29
gerösteter Rosenkohl	
Rinderfilet ca.160g - Medium	
Portweinsauce Trüffel-	35
Kartoffelpüree glasierte	
Möhren wilder Broccoli	
Gezupfte Pilze vegane Sauce	25
Selleriepüree Möhre (vegan)	

SIGNATUR

Schweinebauch vom Duroc	
Rettich-Kimchi schwarzer	25
Knoblauch	
Als Zusatzgang im Menü	21

DESSERT

Gratinierter Crottin de	
Chavignol Pumpernickel-	12
Salat Pistazienhonig	
Mandel-Crème-brûlée	12
Preiselbeersorbet	
Valrhona Schokolade	
Sanddorn-Mandarinen-Sorbet	14
Haselnuss-Krokant (vegan)	



Empfehlung

5-Gänge-Menü - 65

Weinbegleitung - 34

Steinpilzcremesuppe | Amalfi
Rosmarinschaum
Artischockenbrot

Blutwurst | Jakobsmuschel
fermentierte Rote Bete
Granny-Smith | Walnuss

Sorbetgang

Geschmorte Ochsenbacke
Barolosauce | Selleriepüree
gerösteter Rosenkohl

Valrhona Schokolade
Haselnuss-Krokant
Sanddorn-Mandarinen-Sorbet



Jeden Sonntag

OKTOBER - MÄRZ

Käsefondue mind. 2 P.	P.P.
1x Cornichons & 2x Brot inkl.	28
Drillinge	3,9
Cornichons	3,9
FrISChe Birnen	3,9
Extra Sauerteigbrot	3,9
Port. Schinken	7,9

Flammkuchen

MIT HAUSGEB.
SAUERTEIGBODEN
AUS DEM STEINOFEN

Elsässer Art Steirischer	19,5
Schinken Zwiebel Muskat	
Vegane Crème Fraîche	19,5
getr. Tomaten Pesto	
Ziegenkäse Honig Rucola	19,5
Walnuss (vegetarisch)	
Ente Hoisin-Sauce	
Frühlingslauch	19,9
Szechuan Pfeffer	

Brotzeit

MIT HAUSGEB.
SAUERTEIGBROT

Schinkenplatte Vulcano	22
Schinken Kren Cornichons	
Käseplatte fünf Käsesorten	23
passende Dips	
Käse-Schinkenplatte	25
Käse-Schinken-Étagère	90
für 4 Personen	
Jahrgangssardinen	15

Kleinigkeiten

Gemischte Oliven	4,9
Getrocknete Tomaten	4,9
Artischockenherzen	4,9

**Für Allergien bitte an
unser Personal wenden.**