

Herzlich Willkommen im



### Aperitifempfehlung

„Schneeweiß“ vom Krass Bösen Wolf  
Helbing Kümmel | Aquavit | Birne | Mohn | Sauerkrautgeklärt mit Soja Zimt Milch  
15,0

Serge Mathieu  
Cuvée Tradition Brut  
Champagne  
0,75l 79

### Weinempfehlung

Grüner Veltliner „Alte Reben“  
Weingut Gerhard Markowitsch  
0,75l 55

Barolo  
Weingut Matteo Ascheri  
0,75l 59

# Abendkarte

## dinner menu

### Vorspeisen

starters

|  |      |
|--|------|
| Onsen-Ei   Kartoffel   Manchego Dashi   Ibérico<br>onsen egg   potato   manchego dashi   ibérico         | 12,5 |
| Pulpo   Brandade   Tomate<br>pulpo   brandade   tomatos  | 16   |
| Rüben & Beeten   Kohl   Essbare Erde   Curry (vegan)<br>beets   capers   cabbage   eatable earth   curry | 11   |

### Hauptspeisen

main courses

|  |      |
|--|------|
| Kikok Huhn   Miesmuschel   Chicorée   Polenta   Gegrillte Paprika<br>kikok chicken   clams   chicory   polenta   grilled peppers | 28   |
| Kräuterseitling   Petersilie   Karotte (vegan)<br>king oyster mushrooms   parsley   carrot   coconut                             | 19,5 |
| Kabeljau   Rippchensud   Pflaume   Rousong<br>cod   ribs stock   plum   rousong  | 28   |
| Kalbsleber   Apfel   Zwiebel   Laugengebäck   Mandel<br>calf's liver   apple   onion   pretzels   almond                         | 24,5 |

### Nachspeisen

dessert

|   |    |
|---|----|
| Heiße Pralinen   Blutorange   Sauerrahm<br>hot chocolates   blood orange   sour cream | 13 |
| Petits Four<br>petits four  | 10 |

## Klassiker

### Classics

#### Vorspeisen

starters

|  |      |
|--|------|
| Salatherzen   Zitrone   Rettich   Sonnenblumenkerne<br>lettuce   lemon   radish   sunflower seeds  | 10,5 |
| Zwiebel   Birne   Fondue Sauce<br>onion tart   pear   fondue sauce   | 12,0 |
| Rindertartar   Kapern   Sardellen   Eigelb   Senfsaat   Sauerteigbrot<br>beef tartar   capers   anchovies   egg yolk   mustard seeds   sourdough bread | 16   |

#### Hauptspeisen

main courses

|  |      |
|--|------|
| Käsespätzle mit Tiroler Bergkäse<br>Gurken- & Krautsalat<br>cheese noodles   tyrolean cheese   cucumber- & cabbage salad                             | 17,5 |
| Saftgulasch vom Tafelspitz   Serviettenknödel<br>Gurken - & Krautsalat<br>goulash of prime boiled beef   bread dumplings   cucumber- & cabbage salad | 19,5 |
| Wiener Schnitzel   lauwarmer Kartoffelsalat<br>Gurken - & Krautsalat<br>viennese „Schnitzel“   lukewarm potato salad   cucumber- & cabbage salad     | 27   |

#### Nachspeisen

dessert

|   |      |
|---|------|
| Kaiserschmarren   Zwetschkenröster<br>kaiserschmarren   marinated plums | 10,5 |
| Käseteller   Knusper   Süßes<br>cheese platter   crumble   sweets       | 14,0 |
| Dessertwein Auslese Muskat Ottonell<br>Alois Kracher   5cl              | 4.5  |

1. mit Koffein
2. mit Chinin
3. mit Farbstoffen
4. mit Konservierungsstoffen
5. mit Süßungsmitteln
6. Phenylalaninquelle
7. Antioxidationsmittel
8. mit Milcheiweiß
9. mit Eiklar
- 10.geschwärzt
- 11.geschwefelt
- 12.mit Geschmacksverstärker
- 13.enthält Sulfite
- 14.natürliche Bindemittel

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid
- M Lupine
- N Weichtiere

Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal. Sollten Sie unter bestimmten Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns bitte an. Gerne bereiten wir Ihr Gericht nach Möglichkeit Ihren Bedürfnissen entsprechend zu.

Thanks for visiting!  
Please leave us a review

