

Herzlich Willkommen im



Aperitifempfehlung

Maibowle

Rhabarber | Riesling | Vanille | Sekt | Waldmeisteröl

12

Serge Mathieu

Cuvée Tradition Brut

0,75l 79

Weinempfehlung

Pink St. Laurent Rosé

Tina Pfaffmann

0,75l 39

Grüner Veltliner „Alte Reben“

Weingut Gerhard Markowitsch

0,75l 59

Abendkarte

dinner menu

Vorspeisen

starters

Petersilie | Eigelb | Huhn | Trüffel 13
parsley | egg yolk | chicken | truffle

„Leipziger Allerlei“
Erbse | Morcheln | Blumenkohl | Flußkrebs 15
pea | morels | cauliflower | crayfish

Geflämmter Spargel | Schnittlauch | Senfsaat | Brösel 11
flamed asparagus | chives | mustard seeds | crumbs

Brot | Butter 7
bread | butter

Hauptspeisen

main courses

Lamm | Birne | Bohne | Sellerie 35
lamb | pear | bean | celery

„Cordon Bleu“
Fonduekäse | Speck | Kartoffel | Wildkräuter | Kren 31
fondue cheese | bacon | potato | wild herbs | horseradish

„a la Bordelaise“
Eismeer - Lachsforelle | Tomate | Kapern 29
Zitrone | Basilikum
„a la bordelaise“ | polarsea salmon trout | tomato | capers | lemon | basil

Erbse | Aubergine | Harira | Kräuter 21
pea | egg plant | harira | herbs

Klassiker

classics

Vorspeisen

starters

Salatherzen | Zitrone | Rettich | Sonnenblumenkerne 11
lettuce | lemon | radish | sunflower seeds

Rüben & Beeten | Kohl | Essbare Erde | Curry (vegan) 12
beets | capers | cabbage | edible earth | curry

Rindertartar | Kapern | Sardellen | Eigelb | Senfsaat | Sauerteigbrot 15
beef tartar | capers | anchovies | egg yolk | mustard seeds | sourdough bread

Hauptspeisen

main courses

Käsespätzle mit Tiroler Bergkäse 17
Gurken- & Krautsalat
cheese noodles | tyrolean cheese | cucumber- & cabbage salad

Saftgulasch vom Tafelspitz | Serviettenknödel 22
Gurken - & Krautsalat
goulash of prime boiled beef | bread dumplings | cucumber- & cabbage salad

Wiener Schnitzel | lauwarmen Kartoffelsalat 27
Gurken - & Krautsalat
viennese „Schnitzel“ | lukewarm potato salad | cucumber- & cabbage salad

Nachspeisen

desserts

| | |
|--|----|
| Crème Brûlée Erdbeeren crème brûlée strawberry | 9 |
| Kaiserschmarren Zwetschkenröster Rumrosinen kaiserschmarren marinated plums rum raisins | 11 |
| Rhabarber Dill Topfen Buttermilch rhubarb dill curd buttermilk | 12 |
| Käseteller Knusper Süßes cheese platter crumble sweets | 14 |
| Dessertwein Auslese Muskat Ottonell Alois Kracher 5cl | 5 |

Breakfast & Lunch Menü

Sonn- und Feiertag 10:00 - 15:00 Uhr

Frühstück

breakfast

Granola | Kokos | Banane | Mandel 9
granola | coconut | banana | almond

Ricotta | Kumquat | Orange | Haselnüsse | Fenchel 11
ricotta | kumquat | orange | hazelnut | fennel

Gebäck

pastry

Frenchtoast | Blaubeeren | Jogurt | Knusper 13
frenchtoast | blueberries | yogurt | crunch

Croissant | gesalzenes Karamell 6,5
croissant | salted caramel

Walnussbrot | Sauerteigbrot | Misobutter | Marmelade 7
walnut bread | sourdough bread | miso butter | marmalade

Salziges

salty

Ei Benedikt | Englisch Muffin | Hollandaise | Schinken 15
eggs benedict | english muffin | hollandaise | bacon

Ei Florentine | Englisch Muffin | Hollandaise | Spinat 15
eggs florentine | english muffin | hollandaise | spinach

Ei Royal | Englisch Muffin | Hollandaise | Lachs 15
eggs royal | english muffin | hollandaise | salmon

Käse | Wurst 9
cheese | sausage

Rührei auf Toast | getrüffeltes Rührei auf Toast 12|20
scrambled eggs on toast | truffled fried eggs on toast

Geröstetes Brot | geschmorte Paprika | Tomate | Zwiebel 11,5
Koriander | Kreuzkümmel
mit 2 pochierten Eiern 15
roasted bread | braised peppers | tomato | onion | coriander
with 2 poached eggs

Wurst | Käse | Lachs gebeizt | Weißwurst | Leberkäse 25
Spiegelei | Brezel
sausage | cheese | salmon pickled | white sausage | Bavarian meatloaf
fried egg | pretzel

Ab 12:00 Uhr

from 12 pm

Wiener Schnitzel | lauwarmer Kartoffelsalat | Gurken & Krautsalat. 27
vienesse schnitzel | lukewarm potato salad | cucumber & cabagge salad

Deep Fried Honey Butter Chicken Waffle | Dill Pickles | Siracha 18

Getränke

drinks

Frisch gepresster O-Saft 0,4 6
freshly squeezed orange juice

Prosecco 0,1 7
0,75 34

Omas Frappuccino 6

Mimosa 8

Bloody Mary 12

Espresso Martini 12

Pineapple Jalapeño Margarita 12

Pineapple Jalapeño Limo 10
(alkoholfrei)

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

