

Abendkarte
dinner menu

Vorspeisen

starters

Onsen Ei | Senf | Forellenkaviar | Lauch 10
onsen-egg | mustard | trout caviar | leek

Kartoffel | Blutwurst | Pfeffer | Sauerkraut 12
potato | blood sausage | pepper | pickled cabbage

Spinat | Fenchel | Trüffel | Grana Padano 13
spinach | fennel | truffle | grana padano

Hauptspeisen

main courses

Kabeljau | Sellerie | Senfgurke | Spinat 24
cod | celery | mustard cucumber | spinach

Short Rib vom dry aged Rind | Grünkohl | Mais 25
short rib of dry-aged beef | kale | corn

Filet vom Kalb | Kalbsrahm | Schwammerl | Kartoffel 29
veal fillet | veal-cream | mushroom | potato

"Maultaschen" | Pilz-Consommé | Haselnuss (vegan) 17
german dumplings | mushroom-consommé | hazelnut

Klassiker

classics

Vorspeisen

starters

Brot Röstzwiebelbutter bread roasted onion butter	7
Rindertartar Kapern Sardellen Eigelb Senfsaat Sauerteigbrot beef tartar capers anchovis egg yolk mustard seeds sourdough bread	15
Enten Leber Pâté Kren Preiselbeeren Brioche duck-liver-pâté horseradish cranberries brioche	12
Beete Grapefruit Walnuss Estragon beet grapefruit walnut tarragon	11

Hauptspeisen

main courses

Käsespätzle mit Tiroler Bergkäse Gurken- & Krautsalat cheese noodles tyrolean cheese cucumber- & cabbage salad	17
Saftgulasch vom Tafelspitz Serviettenknödel Gurken - & Krautsalat goulash of prime boiled beef bread dumplings cucumber- & cabbage salad	22
Wiener Schnitzel lauwarmer Kartoffelsalat Gurken - & Krautsalat viennese „Schnitzel“ lukewarm potato salad cucumber- & cabbage salad	27

Nachspeisen

dessert

Crème Brûlée	9
Quark Buttermilch Pflaume cottage cheese buttermilk plum	10
Kaiserschmarren Zwetschgenröster kaiserschmarren marinated plums	11
Käseteller Knusper Süßes cheese platter crumble sweets	14
Dessertwein Auslese Muskat Ottonell Alois Kracher 5cl	4,5