

Herzlich Willkommen im



Aperitifempfehlung

„ Summer Freeze “

Gin | Cointreau | Peach | Passion fruit | Tonic
13

Weinempfehlung

Kaitui Sauvignon Blanc
Markus Schneider, Pfalz
0,75l 50

Blaufränkisch
Weingut Markowitsch, Carnuntum DAC
0,75l 45

Pfifferlingskarte

chanterelles menu

Weinempfehlung

wine recommendation

Grüner Silvaner	0,1	5,5
Weingut Manz	0,25	12
Rheinhessen	0,75	31

Vorspeisen

starters

Brioche luftiges Rührei Pfifferlinge Käse brioche fluffy scrambled eggs chanterelles cheese	15
--	----

Hauptgang

main courses

Entrecôte Pfifferlinge Polenta Jus entrecôte chanterelles polenta jus	35
--	----

Wiener Schnitzel Pfifferlingsrahm Drillinge „viennese“ Schnitzel chanterelles creme potatoes	35
---	----

hausgemachte Tagliolini Pfifferlinge Grana Padano Kresse homemade tagliolini chanterelles grana padano cress	25
---	----

Beilagen

add ons

Pfifferlinge / Rahm	15
---------------------	----

Drillinge	7
-----------	---

Abendkarte

dinner menu

Vorspeisen

starters

Rindertatar | Kapern | Sardellen | Eigelb | Senfsaat | Sauerteigbrot 16
beef tartare | capers | anchovies | egg yolk | mustard seeds | sourdough bread

Avocado | Mandel | Limette | crème fraîche | Tomate | Basilikum 13
avocado | almonds | lime | crème fraîche | tomato | basil

Kopfsalat | Zitronen-Frenchdressing | Sonnenblumenkerne 14
lettuce | lemon french dressing | sunflower seeds

Kaltes Gurkensüppchen | Jakobsmuschel | saures Gurkentatar | Dill 15
cold cucumber soup | scallop | sour cucumber tartare | dill

Sauerteigbrot | Luftige Butter 7
sourdough bread | airy butter

Hauptspeisen

main courses

Wiener Schnitzel | lauwarmer Kartoffelsalat 29
Gurken - & Krautsalat
viennese „Schnitzel“ | lukewarm potato salad | cucumber- & cabbage salad

Lachs | Kartoffelschaum | Frühlingszwiebeln | Kräuteröl 29
salmon | potato foam | spring onions | herbal oils

Saftgulasch vom Tafelspitz | Serviettenknödel 26
Gurken - & Krautsalat
goulash of prime boiled beef | bread dumplings | cucumber- & cabbage salad

Sellerie Schnitzel | lauwarmer Kartoffelsalat 23
Gurken - & Krautsalat vegan
celery „Schnitzel“ | lukewarm potato salad | cucumber- & cabbage salad vegan

Käsespätzle mit Tiroler Bergkäse 20
Gurken- & Krautsalat
cheese noodles | tyrolean cheese | cucumber- & cabbage salad

Blumenkohl | Tahini | Granatapfel | Granola | Kresse vegan 18
cauliflower | tahini | pomegranate | granola | cress vegan

Nachspeisen

dessert

Crème Brûlée 9

Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster 12

kaiserschmarrn | marinated plums

Zitronentarte | Baiser 13

Lemon tarte | baisier

Dessertwein Auslese Muskat Ottonell 4,5

Alois Kracher | 5cl

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.