

Täglich von 18:00 bis 21:30 Uhr
Daily from 6 p.m. until 9:30 p.m.

Vorspeisen

Starters

Beef-Tartar mit Trüffelmayo,
Wildkräutern und Baguette

Beef Tartar with Truffle mayo, wild herbs and baguette

22,00 €

Vegetarische Alternative: Tomaten-Auberginen-Tartar

Vegetarian option: Tomato eggplant tartare

14,00 €

Gebackener französischer Rahm-Brie
mit Preiselbeer-Crème, Himbeeressig und Kräutersalat

Baked French Cream Brie

with cranberry cream, raspberry vinegar and herb salad

13,00 €

Caesar Salad – Römischer Salat
mit Parmesandressing, Croûtons und Tomate

Caesar Salad – Romaine lettuce

with Parmesan dressing, croutons and tomato

14,00 €

... wahlweise mit gebratener Poularde

... optionally with roasted poularde

18,00 €

Salat vom Buffet (ein Teller) *

* je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an

* Salad from the buffet (one plate), depending on the daily offer,
please contact our service team

7,00 €

Suppen

Soups

Süßkartoffelsuppe mit Chili und Ingwer

Sweet potato soup with chili and ginger

9,00 €

Lachssuppe mit Kartoffel, Dill und Gemüse

Salmon soup with potato, dill and vegetables

10,00 €

... wahlweise auch als Hauptgangportion

... optionally as a main course size

18,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer.

All prices include tax.

Täglich von 18:00 bis 21:30 Uhr
Daily from 6 p.m. until 9:30 p.m.

Suppen

Soups

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl und Gemüse

Beef bouillon with semolina dumplings and vegetables

9,00 €

Suppe vom Buffet / Tagessuppe *

Soup from the buffet / soup of the day *

*je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an

*Depending on the daily offer, please contact our service team

9,00 €

Hauptgerichte

Main courses

Rosa gebratenes Filet vom Duroc-Schwein mit Thymian-Rahmsauce,
eingelegten Balsamico-Kirschen, Bohnen-Gemüse und Haselnuss-Spätzle

Medium-grilled fillet of Duroc pork with thyme cream sauce, balsamic cherries,
bean vegetables, and hazelnut spaetzle

30,00 €

Vegetarische Alternative: geschmorte Karotte

Vegetarian option: Braised carrot

19,00 €

Gebackenes Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Zitrone und Kartoffel-Feldsalat

Baked Wiener Schnitzel with cranberries,
lemon and potato-lamb's lettuce-salad

32,00 €

Vegetarische Alternative: gebackene Austernpilze mit Remoulade

Vegetarian option: baked oyster mushrooms with tartar sauce

21,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise,
kleinem Salat und Homemade Fries

Medium roasted roast beef with sauce Béarnaise,
small salad and homemade fries

33,00 €

Rinder-Tafelspitz mit Apfelkren, Liebstöckel,
Bouillongemüse und Kartoffeln

Boiled beef with apple-horseradish, lovage, bouillon vegetables and potatoes

24,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer.

All prices include tax.

Täglich von 18:00 bis 21:30 Uhr
Daily from 6 p.m. until 9:30 p.m.

Hauptgerichte

Main courses

Geschmorte Ochsenbacke mit Zweigeltjus,
Marktgemüse und Kartoffelpüree

Braised ox cheeks with Zweigelt jus, market vegetables and mashed potatoes

28,00 €

Vegetarische Alternative: Geschmorte Rote Beete auf dem Salzbett

Vegetarian option: Braised beetroot on a salt bed

20,00 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Weißweinsauce,
Cranberries, sautiertem Blattspinat und Pasta

Grilled sea bass fillet with white wine sauce,
cranberries, sautéed spinach and pasta

26,00 €

Geschwenkte Schupfnudeln mit vegetarischer Specksauce,
sautiertem Spitzkraut und Schwarzkümmel

Sautéed potato dumplings with vegetarian bacon sauce,
sautéed cabbage and black cumin

16,00 €

Kürbisteigtaschen mit Zwiebel, Tomate,
Junglauch und gerösteten Kürbiskernen

Pumpkin ravioli with onion, tomato,
young leek and roasted pumpkin seeds

17,00 €

Currywurst mit fruchtiger Tomatensauce,
Coleslaw-Salat und Homemade Fries

Curry Wurst with fruity tomato sauce,
coleslaw salad and homemade fries

14,00 €

Kleine Ofenkartoffeln mit Sour Cream
und geschmortem Röstgemüse

Small baked potatoes with sour cream and braised roast vegetables

14,00 €

Hauptspeise vom Buffet oder Tagesgericht *

Main course from the buffet or dish of the day *

* je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an

* Depending on the daily offer, please contact our service team

19,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer.

All prices include tax.

Täglich von 18:00 bis 21:30 Uhr
Daily from 6 p.m. until 9:30 p.m.

Desserts

Desserts

Mandelschmarren mit Zwetschgenröster und Vanillerahmeis

Almond torn pancake with plum compote and vanilla cream ice

13,00 €

Lauwarmer Milchreis mit dunkler Schokolade, Orange,
eingelegten Kumquats und Mandarinen-Sorbet

Warm rice pudding with dark chocolate, orange,
marinated kumquats and mandarin sorbet

13,00 €

Gianduja-Mousse mit Brownie von der Valrhona-Schokolade
à la „Birne Helene“ und gebranntem Mandeleis

Gianduja mousse with Valrhona chocolate brownie
“Pear Helene“-style and roasted almond ice cream

13,00 €

Affogato mit Vanillerahmeis

Affogato with vanilla ice cream

5,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer.
All prices include tax.