

AUFTAKT NACH MASS.

HAND GESCHNITTENES BEEF TARTAR vom Buchberger Rindvieh mit Miso Mayonnaise und Wachmann Toast	16,50
MEDITERRANER SALAT VOM OKTOPUS mit Gurke, Tomate, Sellerie und Aioli	15,50
TARTAR UND CREME VOM KNOLLESELLERIE mit Radicchio Walnusspesto und Pane Carasau	12,50
BLATTSALATSCHÜSSLERL	6,50
GEMISCHTER SALAT	7,50

ECHTE HANDWERKLICHE ÜBERRASCHUNG

3 GÄNGE 42,00, 5 GÄNGE 65,00, 7 GÄNGE 85,00

ECHT. EINGEKOCHT.

KLARE TOMATEN ESSENZ MIT SHERRY mit BIO Eigelb	7,50
SELLERIESCHAUMSUPPE mit frischen schwarzen Trüffel	8,50

ECHT. MEHR MEER.

GESCHUPPT – FILETIERT – HANDGEZUPFTE GRÄTEN	
GEBRATENES FILET VOM ADLERFISCH mit Zucchini Creme, Pinienkerne und Portwein	28,50
GESCHMORTE MOSCARDINI mit weißen Bohnen und Basilikum	22,50

AUF DER JAGD. FLEISCHES LUST.

GESCHMORTE WEIZER LAMMSTELZE mit mediterranen Couscous und Pistazien	26,50
SAFTIGES KALBSFILET mit Kartoffel-Lauch Püree, Kräuterseitlingen und Senfsaat	28,50
FILET VOM „PÖLLAUER OX“ MIT CAFE DE PARIS-KRUSTE Lady 150 g Gentleman 250 g	19,50 28,50
WAHLWEISE MIT Kartoffelpüree, gebratenen Pilzen, Fries oder geschmorten Gemüse	je 5,00
SAUCE Pfefferrahm	3,00

FEINSCHLIFF UND SÜSSER ABSCHLUSS.

KÄSEVARIATION Gereifter, steirischer und internationaler Käse Pesto, Nüsse und Honig	14,00
GENUSSHANDWERK DESSERTVARIATION FÜR 2 Karamellisiert-geflämmt-kristallisiert- fruchtig- cremig-knusprig	24,00
SCHOKOLADENSOUFFLÈ mit hausgemachten Kürbis-Krokant Eis	7,50
ECHT EISCAFÈ	7,50

FEIERABENDS
WOLLEN ECHTE
HANDWERKER
AUCH MAL KOMPETENTEN
GENUSS.

GEDECK 4,00

Über allergene Zutaten in unseren Speisen informieren wir Sie gerne persönlich!