

## AUFTAKT NACH MASS.

UNSER BEEF TARTAR. 19.50  
Bio Eigelb. Pfeffermayonnaise.  
Wachmann Toast 2.5cm. Salzbutter.

BURRATA. 12.50  
Gegrillter Spitzpaprika. Pinienkerne.

CARPACCIO VOM KALB. 16.50  
Trüffel Mayonnaise. Parmegano. Bittersalate.

„CESAR SALAT“. 10.50  
Speck. Parmesan. Croutons. Sardellen.

GEMISCHTER SALAT. 7.50

## ECHT. EINGEKOCHT.

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE. 6.50  
Frittaten.

## ECHT. MEHR MEER.

GEBRATENES FILET VOM WOLFSBARSCH. 29.00  
Buttermilch Ricotta. Baby Spinat. Saiblings Kaviar.

KROSS GEBRATENER OKTOPUS. 26.00  
Kirschtomatenragout. Basilikum. knusprige Zucchini.

## GEKONNT VEGETARISCH.

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI. 19.50  
Steinpilze. Thymian. Frischkäse.

HAUSGEMACHTE FUSILLI. 17.00  
Cremige Eierschwammerl. Babyspinat. Pinienkerne.

## AUF DER JAGD.

FLEISCHES LUST.

WIENER SCHNITZEL VOM PÖLLAUER KALB. 24.00  
Kartoffel-Vogerlsalat. Kernöl.

MAISHENDLBRUST. 21.50  
Erbsenrisotto. Schwammerl Jus.

FILET VOM „PÖLLAUER OX“  
Lady 150 g 26.50  
Gentleman 250 g 42.00

WAHLWEISE MIT  
-Kartoffelpüree 6.50  
-Gebratene Kräutersaitlinge mit  
Knoblauch und Petersilie 6.50  
-Butter-Wurzelgemüse 5.00  
-Fries 5.00

## FEINSCHLIFF UND SÜSSER ABSCHLUSS.

DESSERTVARIATION 1 PERSON. 16.00

DESSERTVARIATION 2 PERSONEN 30.00

DESSERT DES TAGES AUS UNSERER PATESSERIE. 12.00  
Laufend wechselnd.

HAUSGEMACHT - HANDGERÜHRTES  
EIS UND SORBETS 2.50

•  
FEIERABENDS  
WOLLEN ECHTE  
HANDWERKER  
AUCH MAL KOMPETENTEN  
GENUSS.  
•

GEDECK 4.00