

AUFTAKT NACHMASS.

CARPACCIO VOM RIND. Grammel Eierspeis. Wachmann-Toast.	19.00
KNUSPRIGE CALAMARI. Pimentos. Basilikum. Limetten Mayonnaise.	16.00
KNUSPRIGE SARDINEN. Eingelegte Zwiebel. Aceto Balsamico di Modena. Weizer Schafsbrimsen. Rucola.	13.00
TARTARE VON DER ROTEN RÜBE. Buttermilch Sud. Petersilie. Walnuss. Wasabi Mayonnaise.	14.50
GEMISCHTER SALAT.	7.50

ECHT. EINGEKOCHT.

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE. Frittaten. Ochsenbackerl.	7.50
KRUSTENTIER SUPPE. Scampi. Toast.	14.00

ECHT. MEHR MEER.

FILET VOM WILDFANGHEILBUTT. Balsamicolinsen. Kaviar Beurre Blanc.	32.00
KROSS GEBRATENER OKTOPUS. Schnittlauch-Kartoffelcreme. Röstpaprika.	28.00

AUF DER JAGD.

WIENER SCHNITZEL VOM KALB. Kartoffel-Vogerlsalat. Kernöl.	26.00
GLASIERTE KALBSLEBER. Geschmorter Zwiebel. Kartoffelpüree.	27.00
STEAKS UND GESCHMORTES VOM RIND. BITTE WÄHLEN SIE ZU IHREN RINDSGERICHTEN EINE BEILAGE.	
GESCHMORTES SHORTRIB VOM RIND.	22.00
200g RIBEYE STEAK.	36.00
FILET VOM „PÖLLAUER OX“	
Lady 150 g	26.50
Gentleman 250 g	42.00
WAHLWEISE MIT	
-Kartoffelpüree	5.00
-Gebratene Kräutersaitlinge mit Knoblauch und Petersilie	6.00
-Butter-Wurzelgemüse	5.00
-Fries	5.00
-Rosmarinkartoffel	5.00

GEKONNT VEGETARISCH.

HAUSGEMACHTE GNOCCHI. Rote Rübe. Schwarzwurzel. Kren. Kresse.	16.00
CREMIGES BÄRLAUCHRISOTTO. Burrata. Pinienkerne.	16.50

FEINSCHLIFF UND SÜSSER ABSCHLUSS.

Aus unserer Fräli Dessertkarte.

FEIERABENDS
WOLLEN ECHTE
HANDWERKER
AUCH MAL KOMPETENTEN
GENUSS.

GEDECK 5.00