

Suppe & Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Öl und gerösteten Kernen <i>Cream of pumkin soup with Styrian oil and roasted seeds</i>	7,50
„Caesar Salad“	
Knackiger Römersalat in Parmesandressing mit Kirschtomaten und Croûtons ²	13,50
- mit gebratener Geflügelbrust	16,50
- mit drei Garnelen	17,50
<i>Romaine lettuce with parmesan dressing, cherry tomatoes, croûtons and three fried prawns or fried slices of poulard breast</i>	
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan ³	15,00
<i>Beef Carpaccio with pine nuts, rocket salad and freshly grated parmesan</i>	
Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln, Sardellen und Rucola ^{2,8}	15,50
<i>Vitello tonnato from veal with tuna sauce, caper-apples, anchovies and rocket salad</i>	
Antipasti Teller mit Salami, Serrano Schinken, gegrilltem Gemüse, Oliven und Grissinis ²	klein 14,50 groß 19,50
<i>Antipasti with salami, Serrano ham, grilled vegetables, olives and breadsticks</i>	
Sechs gebratene Garnelen mit Knoblauch-Kräuter-Dip und Ciabatta	14,50
<i>Six fried prawns with a dip of garlic and herbs and ciabatta bread</i>	

¹mit Farbstoff, ²konserviert, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴mit Geschmacksverstärker, ⁵geschwefelt, ⁶geschwärzt, ⁷gewachst, ⁸mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!

Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

Hauptgerichte

Cappeletti Cremozola, Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat in Salbeibutter mit getrockneten Tomaten und Kapernäpfeln ^{2,8} <i>Cappeletti Cremozola, ravioli stuffed with cheese and spinach in sagebutter with dried tomatoes and caper-apples</i>	16,50
Curry von der Poulardenbrust mit roter Currypaste, Kokosmilch, Zuckerschoten und Bambussprossen auf Basmatireis <i>Curry of poulard breast with red curry paste, coconut milk, sugar snap peas and bamboo sprouts on basmati rice</i>	21,50
Gebratenes Doradenfilet auf mediterranem Gemüserisotto in Krebsbuttersauce ^{2,8} <i>Fried fillet of gilthead on mediteranean risotto of vegetables in crab butter sauce</i>	23,50
Schweinefiletspieß mit Paprika und Zucchini auf cremiger Trüffel-Polenta <i>Skewer of grilled fillet of pork with paprika and zucchini on creamy truffle polenta</i>	21,50
Tagliata vom Roastbeef auf buntem Wintersalat mit Kräuter-Pesto, Pinienkernen, Parmesan und Ciabatta <i>Tagliata of roast beef on fresh winter salad with pesto of herbs, pine nuts, parmesan and ciabatta bread</i>	23,50

Dessert & Käse

Internationaler Käseteller mit Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot ^{2,8} <i>Selection of international cheese with fig mustard and housemade fruit-bread</i>	klein 13,50 groß 17,50
Dessertvariation des Tages <i>Daily variation of dessert</i>	10,50