

## MITTAGSMENÜ 8. Juli – 11. Juli 2025

### WOCHENMENÜ

Calamari Fritti & Aioli € 15  
oder  
Paprikaschaumsuppe mit Kräuterforelle € 9



Gefüllte Maishähnchenbrust mit Polenta und sommerlichem Gemüse € 22  
oder  
Lachsforelle mit Kräuterrisotto, Pak Choi & Karotte € 22



Manog & Schokolade € 9

2- Gang Menü € 24,90  
3- Gang Menü € 29,90  
Gedeck gerne auf Wunsch p.P € 3,50

---

### MITTAGSKARTE

SOMMERLICHER BLATTSALAT  
granatapfel | sprossen | sonnenblumenkerne | bachkresse | gebackenes bioei € 16

TAFELSPITZCONSOMME  
wurzelgemüse | kaspressknödel od. griesknödel € 8

BIO RIND  
beef tatare | eingelegte steinpilze | senfkaviar | sprossen € 24

---

WIENER SCHNITZEL  
kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 29

EIERSCHWAMMERL  
eierschwammerl a la crème | topfengrießknödel | sommerkräuter € 24/28

KÄRTNER LAX'N (SEEFORLE)  
in brauner butter confiertes filet | crèmespinat | erdäpfelrösti | kren € 32

BLACK ANGUS RIND  
geschmortes schulterscherz'l | perlzwiebeln | erdäpfelpüree (mit sommertrüffel) € 29/33

---

HAUSGEMACHTE SORBET  
Verschiedene Sorten pro Kugel € 3