

MITTAGSMENÜ 20. - 23. Jänner 2026

Gebeizte Lachsforelle – Buttermilch – Spinat € 15
oder

PastinakenSchaumsuppe € 9



Rosa Zwiebelrostbraten mit feinen Tagliolini und
Speckbohnen € 22
oder

Variation von Edelfisch mit Champagner Risotto und
winterlichen Gemüse € 22



Dessert Variation € 9

2- Gang Menü € 24,90

3- Gang Menü € 29,90

Gedeck gerne auf Wunsch p.P € 3,50

MITTAGSKARTE

TAFELSPITZCONSOMME

wurzelgemüse | kaspressknödel od. griesknödel € 8

OX

beef tataré | eingelegte pilze
| senfkaviar | sprossen € 24

FOIS GRAS GEBRATEN

erdäpfelpüree | portweinjus | sommergemüse € 29

GRAUPENRISOTTO

schwarzer trüffel | petersilie & wurzel
| goldrüben | graupen € 28

HEIMISCHER STÖR

schwarzer trüffel | petersilie & wurzel
| goldrüben | graupen € 34

WIENER SCHNITZEL

kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 32

HAUSGEMACHTE SORBET

Verschiedene Sorten pro Kugel € 3