

## 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 tatare | eingelegte pilze  
| senfkaviar | sprossen € 24

### FOIS GRAS GEBRATEN

erdäpfelpüree | portweinjus | sommergemüse € 29

---

### GRAUPENRISOTTO

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

### HEIMISCHER STÖR

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

### WIENER SCHNITZEL

kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 32

### HAUSGEMACHTE SORBET

Verschiedene Sorten pro Kugel € 3