

GENUSSLUNCH MENÜ

2. - 6. Juni 2026

Sushi Roll – Lachs – Avocado
– Spicy Mayo € 12

Oder

Schafkäse mit Tomaten, Ruccola & grüne
Mandel € 15

Oder

Karotten-Ingwerschaumsuppe € 8



Variation von Edelfischen & Gransole
(Ravioli) mit Zitronen – Basilikumfüllung
und Gemüse € 22

Oder

Saltim Bocca vom Maishühnchen mit
Erdäpfelpolster, Rahmpilze
und Gemüse € 22



Kaiserschmarrn mit Himbeere
& weisses Schokoladeneis € 9

2- Gang Menü € 25,00

3- Gang Menü € 30,00

Gedeck gerne auf Wunsch p.P € 3,50

SCHNELLER GENUSS

2. - 6. Juni 2026

Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree
& Gemüse € 16,90

mit Tagessuppe € 19,90

MITTAGSKARTE

TAFELSPITZCONSOMME

wurzelgemüse | kaspressknödel od.
griesknödel € 8

OX

beef tatare | eingelegte pilze
| senfkaviar | sprossen € 24

SPARGEL

2erlei vom weißen spargel mit fondant-
erdäpfel
& buntem blattsalat € 28

HEIMISCHER SEESAIBLING IM GANZEN ODER FILETIERT

mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter
& blattsalat € 32

WIENER SCHNITZEL

kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 32

HAUSGEMACHTE SORBETS

Verschiedene Sorten pro Kugel € 4