

GENUSSLUNCH MENÜ

9. - 13. Juni 2026

Sushi Roll – Lachsforelle – Gurke
– Limette € 12

Oder

Kräuterschaumuppe mit Mandelöl € 8



Bouillabaisse mit Aioli, Knoblauchbrot,
Gemüse & Erdäpfel € 22

Oder

Rosa Zwiebelrostbraten mit Sellerie,
Speckbohnen und Eierschwammerl-
Erdäpfelpolster € 22



Vanille – Crème Brûlée,
Himbeere & Kaffeeis € 9

2- Gang Menü € 25,00

3- Gang Menü € 30,00

Gedeck gerne auf Wunsch p.P € 3,50

SCHNELLER GENUSS

9. - 13. Juni 2026

Zitronen-Basilikumravioli mit Tomaten
und Salbei € 16,90

mit Tagessuppe € 19,90

MITTAGSKARTE

TAFELSPITZCONSOMME

wurzelgemüse | kaspessknödel od.
griesknödel € 8

OX

beef tatare mit spargel, eidottercreme,
senfkaviar & brioche € 24

KAROTTE

in salzteig gegarte karotte mit
karottencreme, quinoa, safran &
wildkräutersalat € 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