

## GENUSSLUNCH MENÜ

29. Juli - 1. August 2026

Sushi Roll – Seeforelle – Avocado  
– Sesam € 12

Oder

Vogerlsalat mit Speckgrammeln & Ei € 12

Oder

Gurkenkaltschale mit Saibling & Dill € 8



Gebratene Wildgarnelen mit schwarzen  
Erdäpfelpolster und Karfiol € 22

Oder

Karree vom Iberico mit Tomaten, Pimentos  
& Rosmarinerdäpfel € 22



Kakaobohne mit Himbeere & Vanilleeis € 9

2- Gang Menü € 25,00

3- Gang Menü € 30,00

Gedeck gerne auf Wunsch p.P € 3,50

## MITTAGSKARTE

### TAFELSPITZCONSOMME

wurzelgemüse | kaspressknödel od.  
griesknödel € 8

OX

beef tatare mit eierschwammerl,  
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 € 34

### WIENER SCHNITZEL

kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 32

### HAUSGEMACHTE SORBETS

Verschiedene Sorten pro Kugel € 4