

GENUSSLUNCH MENÜ

18. August - 22. August 2026

Sushi Roll – Fjordforelle – Avocado
– Limette € 12

Oder

Tataki vom Lachs mit Apfel und Gurke € 12



Rosa Kalbsrücken mit Graupenrisotto und
wildem Brokkoli € 22

Oder

Lachsfilet mit Curry Kokosnusssauce,
Risotto & Pak Choi € 22



Apfelstrudel mit Vanille € 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 € 22

KAROTTE

in salzteig gegarte karotte mit
karottencreme, quinoa, safran &
wildkräutersalat € 28

HEIMISCHER SAIBLING ODER REINANKE IM GANZEN ODER FILETIERT

mit petersilienerdäpfel, zitronennussbutter
& blattsalat € 34

WIENER SCHNITZEL

kalb | petersilienheurige | preiselbeeren € 35

HAUSGEMACHTE SORBETS

Verschiedene Sorten pro Kugler € 4