

# SPEISEKARTE

## SIGNATURES

GEBACKENER HUMMER & POPCORN ..... 20<sup>50</sup>  
Norialge, Chilli Mayo <sup>C,G,B</sup>

HOT DOG ..... 17<sup>50</sup>  
Brioche, Rinderwurst, Gulasch-Schnittlauch Mayo, süß-saurer Sellerie, Speck <sup>A,C,I,M</sup>

## VORSPEISEN

KLEINES NATURSAUERTEIG LAIB & BUTTERBREZN ..... 7<sup>50</sup>  
Julius Brantner Brothandwerk, Schnittlauch <sup>A,G</sup>

FRED & WILLIAMS PREMIUM AUSTER 1/2 DTZ ..... 27<sup>50</sup>  
Ponzu-Vinaigrette, Zitrone <sup>N,D,R</sup>

TATAR VOM SIMMENTALER RIND ..... 22<sup>50</sup>/29<sup>50</sup>  
150gr / 200gr <sup>A,H,G,M</sup>  
Macadamia Nuss, Amaranth, Sauerteigbrot

CAESAR SALAD MAISPOULARDE ..... 19<sup>50</sup>  
Speck, Croutons, Parmesan <sup>H,C,G,H,M,D,F</sup>

THAI BEEF SOUP ..... 13<sup>50</sup>  
Reisnudel, Pac Choi, Koriander <sup>D,I,A,C,L,M</sup>

## VORSPEISEN/VEGETARISCH

WASSERMELONE ..... 16<sup>50</sup>  
Saure Gurken, Schafskäse, Minze, Pekannuss <sup>G,H</sup>

CAESAR SALAD ..... 15<sup>50</sup>  
Croutons, Parmesan <sup>H,C,G,H,M,D,F</sup>

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen.  
Wir informieren Sie gerne.

# HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO

RISOTTO MIT KRUSTENTIER-BISQUE ..... 23<sup>50</sup>  
Zuckerschoten, Black Tiger Garnelen <sup>A,G,I</sup>

PASTA MIT AUBERGINENCAVIAR ..... 22<sup>50</sup>  
Ricotta, Junglauch, Rind <sup>A,C,G,H</sup>

PASTA BASILIKUM-PESTO ..... 17<sup>50</sup>  
Pignolis, getrocknete Tomaten, Rucola <sup>A,G,H</sup>

## HAUPTSPEISEN

SEEFÖRELLE ..... 30<sup>50</sup>  
Petersilienwurzel, weiße Nektarine, Dill <sup>D,I,A,C,L,M</sup>

GESCHMORTES KALBSBACKERL ..... 29<sup>50</sup>  
Blumenkohl, Salsa Verde, Brokkoli <sup>A,G,I</sup>

LAMMRÜCKEN ..... 32<sup>50</sup>  
Kräuter-Seitlinge, Polenta, Kaffeeöl <sup>A,C,G,H</sup>

BAYERISCHES RINDERFILET ..... 39<sup>50</sup>  
Breite Bohnen, Kartoffelpüree <sup>A,C,G,H</sup>

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ..... 34<sup>50</sup>  
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren <sup>A,G,I</sup>

3-, 4- und 5- GÄNGE MENÜ ..... 70/90/110  
CHEFS CHOICE

## HAUPTSPEISE/VEGETARISCH

GESCHMORTER SELLERIE ..... 22<sup>50</sup>  
Safran, Rote Beete, Bronze Fenchel <sup>G,A,L,H</sup>

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen.  
Wir informieren Sie gerne.

# DESSERT

WALDHEIDELBEEREN ..... 12<sup>50</sup>  
Milch, Mürbteig <sup>G,A,L,H</sup>

BLAUMOHN ..... 13<sup>50</sup>  
Haselnuss, Vanille, Demeter Zwetschge <sup>G,I,C,D,A</sup>

## CAVIAR

SIBERIAN CAVIAR ..... 85 / 195

BELUGA CAVIAR ..... 220 / 540

50g / 125g  
Brioche, Crème Fraiche, Schnittlauch

## KÄSE & SPECK

DOMA KÄSE SELECTION ..... 19<sup>50</sup>  
Sauerteigbrot, Feigensenf <sup>A,M,L</sup>

GERÄUCHERTER SCHINKENSPECK & BAUCHSPECK ..... 18<sup>50</sup>  
Silberzwiebel, Sauerteigbrot, Kren <sup>A,L</sup>

## SÜSSWEINE

### SÜSSWEINE

VELICH BEERENAUSLESE <sup>Burgenland</sup> 0,1l ..... 12<sup>50</sup>

2002 CHÂTEAU RIEUSSEC GG SAUTERNES 0,375L ..... 125<sup>00</sup>

2001 CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRGUEY SAUTERNES 0,75L ..... 98<sup>00</sup>

2016 CHÂTEAU d'YQUEM 0,375L ..... 380<sup>00</sup>

\* Falls Sie fragen zu Allergenen haben, können Sie gerne bei unserem geschulten Servicepersonal nachfragen.  
Wir informieren Sie gerne.