

Speisenkarte

Vorspeisen/Salate:

Brot und Dips mit Jordan Kalamata Oliven

und 2erlei Dip: getrocknete Tomaten und Feta-Minz

bread and dips with Jordan olives, sun-dried tomatoes-dip and feta mint-dip

klein/small € 9,00

groß/large € 12,00

Medjool-Dattel mit Apfelspalte und Zimt dazu einen Ingwershot

Medjool Date with apple and cinnamon and a ginger shot

€ 6,50

Rinderconsommé mit Bouillongemüse

Beef consommé with bouillon vegetables

- mit Weißwurst / - with veal sausage

- mit Leberknödel / - with Liver dumplings

klein/small € 8,50

€ 11,50

€ 11,50

Rinderconsommé mit Bouillongemüse

Beef consommé with bouillon vegetables

- mit Weißwurst / - with veal sausage

- mit Leberknödel / - with Liver dumplings

groß/large € 11,50

€ 16,00

€ 16,00

Kürbiscrème mit steirischem Kernöl

Pumpkin Soup with styrian pumpkinseed oil

klein/small € 8,50

groß/large € 12,50

Erbсен-Zucchini-Kokossuppe (vegan)

Pea and zucchini coconut soup

klein/small € 8,50

groß/large € 12,50

liebevoll! Salat

Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Paprika, Radieschen, Gurken und Kräuterdressing

Liebevoll! Salad mixed green salad with cherry tomatoes, bell pepper, radishes, cucumber and herbdressing

- mit gebratenem Hähnchen, Pilzen und Zwiebeln / chicken, mushrooms, onions

- mit gratiniertem Ziegenkäse / gratinated goat cheese

- mit Halb-halb / half-half

klein/small € 14,90

groß/large € 19,00

Caesar's Salad mit Caesar Dressing, Kapernäpfeln, Cherry-Tomaten, gehobeltem Parmesan und Kräutercroutons

Caesar's Salad with Caesar dressing, capers, cherry tomatoes, shaved parmesan and herb croutons

- mit gegrillter Kikok-Maispoularde / with grilled corn poulard

- mit Garnelen (5 Stk.) / with prawns (5 pcs)

€ 17,50

plus € 10,00

plus € 7,50

Feldsalat mit Speck und Croûtons, Vinaigrette

Lamb's lettuce with bacon and croutons, vinaigrette

€ 12,50

Brotzeit

Südtiroler Speck, luftgetrocknete Salami- Milano, Comté-Käse, Brie, Mixed Pickles und frischer Meerrettich

Brotzeit South Tyrolean speck, air-dried Salami- Milano, Comté cheese, Brie, mixed pickles and fresh horseradish

€ 18,50

Frische Brezel mit Butter und süßem Senf

Fresh pretzel with butter and sweet mustard

€ 4,50

Sautierte Austernpilze

auf Wildkräutersalat und frisch gehobeltem Parmesan

Sautéed oyster mushrooms on a wild herb salad and freshly grated Parmesan cheese

€ 19,50

Hauptgänge:

Gebratenes Lachsfilet mit Gurken-Dill-Konfit und feinem Kartoffelstampf € 27,50
Grilled salmon fillet with cucumber-dill confit and fine mashed potatoes

Doradenfilet mit geschmorten Artischocken und Erbsen € 26,50
Dorade fillet with braised artichokes and peas

Roastbeef (250 Gramm) € 42,50
mit Café de Paris Butter, Pommes Frites und kleinem Caesar's Salad
Roast beef with Café de Paris butter, small Caesar's salad and French fries

Krústchengulasch vom Rind € 23,00
mit Kümmel, Spätzle und kleinem Feldsalat
Beef goulash with caraway seeds, spaetzle and small lamb's lettuce

Leberkäse € 15,50
mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree
Liver loaf with fried onions, sauerkraut and mashed potatoes

Käsespätzle € 16,50
mit Röstzwiebeln und kleinem Feldsalat
Cheese spaetzle with fried onions and small lamb's lettuce

Pappardelle mit Kalbsragout und wildem Fenchel € 19,50
Pappardelle with veal ragout and wild fennel

Frische Tagliarini mit Garnelen und Lachs in Buttersauce € 24,00
fresh tagliarini with prawns and salmon in butter sauce

Risotto mit Austernpilzen € 16,50
Risotto with Oyster mushrooms

- mit Garnelen (5 Stk.) / with prawns (5 pcs) plus € 7,50
- mit Rinderstreifen / with Beef strips plus € 8,00

veganes Rotes Thai- Curry mit Gemüse und Basmatireis € 17,50
vegan red Thai curry with vegetables and basmati rice

- mit Garnelen (5 Stk.) / with prawns (5 pcs) plus € 7,50
- mit Rinderstreifen / with Beef strips plus € 8,00

Trüffelpommes mit Parmesan € 10,00
Truffle Fries with parmesan

Desserts:

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne / *Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream* € 10,50

Pfirsich mit Mascarpone und Mandelblättern € 9,50
Peach with mascarpone and flaked almonds

Crème Brûlée / *Crème Brûlée* € 9,50

Kindergerichte:

Penne wahlweise mit Butter/ Tomatensauce / Bolognese € 6,00/ 8,50/ 10,50
Penne optional with butter / tomato sauce / Bolognese

Hühnerfrikassee mit Reis/ *Chicken fricassee with rice* € 8,90

Chicken Stripes mit Pommes/ *Chicken Stripes with French fries* € 11,00

Portion Pommes Frites/ *Portion of French fries* € 6,00