



Gedeck
Am Abend

5,00

Klassiker

Wiener Schnitzel 27,50
vom Kalb
Petersilienkartoffeln

Grammelknödel 22,50
Paradeiskraut

Gekochtes vom Rind 24,20
Semmelkren, Wurzelwerk,
Apfelkren, Schnittlauchsauce

Vorspeisen

Beef Tatar 20,50
Schnittlauch, Dotter

Carpaccio vom Seesaibling 22,50
Bärlauch, Radieschen

Salatherzen 17,00
Erbsen, Kren

Suppen

Klare Rindsuppe 6,50
Gemüse, Frittaten oder Leberknödel

Bärlauchsuppe 8,50
Grießknödel

Hauptspeisen

Filet von der Lachsforelle 29,50
Bärlauch, Risotto

Kalbsrahmgulasch 24,00
Bärlauchspätzle

Gebratene Hühnerbrust 28,50
Spinat, weiße Bohnen

Geschmortes Lamm 30,00
Polenta, Shiitake Pilze

Zwischengerichte

Karfiol 16,80
Mandel, Rhabarber

Tortellini 15,80
Bärlauch





Cover
Evening service

5,00

Starters

Beef Tartare 20,50
Onion, egg yolk

Arctic char Carpaccio 22,50
wild garlic, radishes

Romaine heart 17,00
Peas, horseradish

Soups

Clear Beef Broth 6,50
Vegetables,
pancake strips or liver dumplings

wild garlic soup 8,50
semolina dumplings

Warm Starters

cauliflower 16,80
Almonds, rhubarb

Tortellini 15,80
wild garlic

Austrian Classics

Wiener Schnitzel 27,50
Parsley potatoes

Grammel Dumplings 22,50
Braised cabbage with tomatoes

Boiled Beef 24,20
Bread with horseradish sauce,
root vegetables,
apple horseradish, chive sauce

Main Courses

Fillet of salmon trout 29,50
wild garlic, risotto

veal goulash 24,00
wild garlic spaetzle

Grilled chicken breast 28,50
Spinach, white beans

Braised lamb 30,00
Polenta, shiitake mushrooms

