



Gedeck
am Abend 5,00

Vorspeisen

Beef Tatar 20,50
Schnittlauch, Dotter

Gebeizte Lachsforelle 22,50
Salat, Radieschen

Sandriegel Spargel 17,00
Schalotten, Kerbel

Suppen

Klare Rindsuppe 6,50
Gemüse,
Frittaten oder Leberknödel

Spargelsuppe 8,50
Topfen

Zwischengerichte

Spargel 16,80
Hollandaise

Tortellini 15,80
Bärlauch

Klassiker

Wiener Schnitzel 27,50
vom Kalb
Petersilienkartoffeln

Grammelknödel 22,50
Paradeiskraut

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

Hauptspeisen

Filet vom Saibling 29,50
Cime di rapa, Gnocchi

Kalbsrahmgulasch 24,00
Bärlauchspätzle

Kurz Gebratener Rostbraten 31,50
Spargel, Bratkartoffeln

Filet vom
Schneebergschwein 28,00
Frühkraut, Shiitake Pilze





Cover charge
in the evening 5,00

Starters

Beef Tatare 20,50
Chives, egg yolk

Cured salmon trout 22,50
Salad, radishes

Sandriegel asparagus 17,00
Shallot, chervil

Soups

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

Asparagus Soup 8,50
Quark

Warm Starters

Asparagus 16,80
Hollandaise sauce

Tortellini 15,80
Wild galic

Austrian Classics

Wiener Schnitzel 27,50
Parsley potatoes

Grammel dumplings 22,50
Braised cabbage with tomatoes

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

Main Courses

Fillet of Artic char 29,50
Cime di rapa, Gnocchi

Veal goulash 24,00
Wild garlic spaetzle

Rib-Eye 31,50
Asparagus, fried potatoes

Fillet of
Schneeberg pork 28,00
Spring cabbage,
shiitake mushrooms

