Mittagsmenü

03. - 05. Februar 2026

KARFIOLCREMESUPPE
Saiblingstatar
/
STROGANOFF VOM HUHN
Erdäpfelgratin, geschmorter Kürbis

2-gängiges Menü 24 *plus Gedeck 3,90*

A la carte

VORSPEISEN

HUMMERSUPPE *Pofesen 19*

LACHSFORELLE *Maiwipferl, Fenchelsalat, Bottarga-Chips 22*

WILDELLO *feine Scheiben vom Wildschwein, Räucherfisch-Kapern-Creme 24*

SZEGEDINER HUMMERKRAUTFLEISCH
Kostprobe 28 Vorspeise 41 Hauptspeise 74

HAUPTSPEISEN

WIENER KRAUTFLECKERL *karamellisiertes Weißkraut 17*
+ optional grüner Salat 6,5

FLUSSWELS *Rübenvielfalt, Zitrusaromen 37*

WIENER SCHNITZEL *heimisches Kalb Rosé, Erdäpfelsalat 34*

KALBSSCHULTERSCHERZEL *geschmort, gebackener Koji-Sellerie*
Zwiebelsauce 32

SCHNEEBERGENTENKEULE *confiert, gebraten,*
Cassoulet von Schwarzwurzel, Kohlsprossen und Pilzen 38

DESSERTS

POWIDLTASCHERL *Zwetschkenkernöl-Eis 14*

MINI-SCHAUMROLLEN *drei Stück 9*

AFFINIERTER KÄSE *serviert mit hausgemachtem Chutney / vier Sorten 19*

Alle Preise in € inkl. Steuern *Gedeck 3,90*