



Unsere Wochenkarte

Vorspeise

Zitrus-Lachs mit weißen Zwiebeln und Grapefruit	Euro 20,90
Zupfsalat mit Granatapfel, Kichererbsen, Oliven, Schafskäse, Joghurt und Schnittlauch	Euro 18,80

Suppe

Biersuppe mit Laugenbrez-Croutons	Euro 8,90
-----------------------------------	-----------

Warme Vorspeise

Rindswangerl mit Kren und Wurzelgemüse	Euro 22,90
--	------------

Hauptspeise

Hirschrücken, Petersilien-Kartoffelpüree und Kräuterseitlinge	Euro 34,90
Wolfsbarsch mit Cavatelle und Paprika	Euro 32,90
Dunkle Champignons, Creme Fraîche und Serviettenknödel <i>Unsere Fische werden auf die glasige Garstufe gebraten</i>	Euro 23,90
Der „Cut des Tages“ mit Topinambur-Gratin und wilden Broccoli	Euro 35,90

Dessert

Haselnuss, Mandel und Torrone	Euro 14,90
3 Stück Pralinen	Euro 6,90



Our Weekly Menu | Il nostro menu settimanale

Appetizer | Antipasto

Citrus salmon with white onions and grapefruit
Salmone agli agrumi con cipolle bianche e pompelmo Euro 20,90

Tossed salad with pomegranate, chickpeas, olives,
feta cheese, yogurt and chives Euro 18,80
Insalata mista con melograno, ceci, olive,
formaggio feta, yogurt ed erba cipollina

Soup / Minestra

Beer soup with pretzel croutons Euro 8,90
Zuppa di birra con crostini di pretzel

Warm Appetizer / Antipasto caldo

Beef cheeks with horseradish and root vegetables Euro 22,90
Guance di manzo con rafano e ortaggi a radice

Main Course / Portata Principale

Saddle of venison, parsley mashed potatoes and king oyster mushrooms Euro 34,90
Sella di cervo, purè di patate al prezzemolo e funghi cardoncelli

Sea bass with cavatelle and bell-peppers Euro 32,90
the cooking level for all our fishes are glassy
Branzino con cavatelle e peperoni
Livello di cottura: vetroso

Dark mushrooms, crème fraîche and dumpling roll Euro 23,90
Our fish is fried to the glazed cooking stage
Funghi scuri, crème fraîche e rotolo di canederli
Il nostro pesce è fritto fino alla fase di cottura glassata

The "cut of the day" with Jerusalem artichoke gratin and wild broccoli Euro 35,90
La "tagliata del giorno" con topinambur gratinato e broccoli selvatici

Dessert / Dolce

Hazelnut, almond and torrone Euro 14,90
Nocciola, mandorla e torrone

3 pieces of pralines Euro 6,90
3 pezzi di cioccolato