

Speisekarte

Unsere Speisen werden, mit besonderer Rücksicht auf regionale und saisonale Produkte, frisch zubereitet. Unmittelbar nach der Fertigstellung werden eure Gerichte in die Mitte des Tisches serviert.

So haben wir es uns gedacht.

<i>Burrata</i>	11.50
Gepickelter Butternusskürbis - Grünkohl <i>g.o</i>	
<i>Gebratene Kohlsprossen</i>	10.30
Kräuterseitlinge - Pilzcreme	
<i>Laban</i>	11.10
Rote Zwiebeln - Rosmarinbutter <i>g.h</i>	
<i>Stunden-Ei</i>	9.20
Ei - Kartoffelschaum - Puntarelle <i>c.g.o</i>	
<i>Konfierte Forelle</i>	12.40
Belugalinsen - Marillensenf <i>d,g,m</i>	
<i>Chicorée</i>	10,20
Safran - Walnuss <i>h,g</i>	
<i>Dinkelrisotto</i>	13.60
Hokkaido Kürbis - Blauschimmelkäse - Haselnüsse <i>a.g.h.l.o</i>	
<i>Karfiol</i>	9.80
Parmesancreme - Brösl <i>a.g</i>	
<i>Schinkenspeck</i>	13.40
Heurige - Senf - Creme Fraiche - Schalotten <i>g.m.o l</i>	
<i>Schweinebauch</i>	13.50
Weißer Bohnen - Harissa - Kräuter <i>c.h.o</i>	
<i>Focaccia a</i>	3.90