

Hugo

Holundersirup, Prosecco, Wasser & Limette

0,2ltr 5,50€

Aperol Spritz*

Aperol, Prosecco, Wasser & Orange

0,2ltr 5,50€

Campari Orange*

Campari, Orangensaft

0,2ltr 5,50€

Glas Prosecco

0,1ltr 3,40€

Offene Weine

2015er Lugana

Weingut Le Morette, Italien

0,2ltr 5,50€

2016er Soave

Weingut Latium

0,2ltr 4,90€

2016er Sauvignon Blance

Weingut La Motte, Südafrika

0,2ltr 5,20€

2014er Barbera DÀsti

Weingut Bersano, Costalunga

0,2ltr 5,90€

2016 Merlot

Leopard´s Leap, Südafrika

0,2ltr 5,50€

Abendmenü

Vitello Tonnato

Kaper/Essigzwiebel

2016er Riesling Hochgewächs Feinherb Weingut Kallfels 0,2ltr

Kohlrabisüppchen

Blätter

Trüffelpasta

Schwarzer Trüffel/Parmesan

2014er Weißburgunder Vier Jahreszeiten|0,1tr

Angus Rinderlende

Kartoffelvariation/Artischoke

2005er Pignolo Vinai dell`Asbate 0,2ltr

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

Vanille/Früchte

2008er Trockenbeeren Auslese Weingut Blauensteiner 0,1ltr

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen

Feigensenf / Trauben / Steinofenbrot

3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	40 €
4 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	46 €
5 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert)	52 €
6 Gang Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Hauptgang, Dessert, Käse)	58 €

Mit Weinbegleitung pro Person plus 42,--Euro

Vorspeisen

***Karamellisierter Ziegenfrischkäse/Zupfsalat/
Kirschtomate/Balsamico***

Vorspeise 8 € Hauptgang 12 €

***Hallnberger Vorspeisensalat/gebratene
Pilzvielfalt/Gurke/Kirschtomate/Croutons***

Vorspeise 7 € Hauptgang 12 €

Suppe

***Kraftbrühe vom bayrischem Rind/Speckknödel/
Kräuter***

6 €

Vegetarisch

Tagliarini/frischer schwarzer Trüffel/Parmesan

Vorspeise 13€ Hauptgang 16€

Hauptgerichte

***Lachs/Bergkäse-Speckpasta/geschmolzener
Kopfsalat/Champagnerschaum***

21 €

***Wiener Schnitzel vom Kalb/Kartoffel-Gurkensalat/
Preiselbeeren/Zitrone***

19 €

***Schweinefilet im Speck/hausgemachte Spätzle/
gebratene Waldpilze/Rahmsoße***

19 €

***Zwiebelrostbraten vom Dry Aged Entrecote/
2erlei Zwiebel***

30€

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen/Früchte/Vanilleeis

8€

Auswahl an Rohmilchkäsen/Feigensenf/Steinofenbrot

9 €

Saisonkarte

Vorspeisen

***Kohlrabisüppchen
Blätter/Chips
7€***

***Poke Bowl Lachs
Ingwer/Sesam/Wakame /Blaukraut
12€***

Hauptgerichte

***Meeresfrüchte
Pasta/Weißweinsud/Parmesan/Chili
24€***

***Rinderfilet
frische Artischocke/hausgemachte Gnocchis
spanische Paprikacreme
32€***

Dessert

***Auswahl an Sorbets
Kokos/Mango/Apfel
8€***

***Halbflüssiger Schokoladenkuchen/Beeren/Vanille
10€***

Excellente Essensbegleiter

2016er Riesling Hochgewächs Feinherb

Weingut Kallfels | Mosel

0,75 22,00 €

2016er Weißburgunder

Weingut Vier Jahreszeiten | Pfalz

0,75 26,00€

2009er Sancerre

Grand Vin Des Caillottes | Bernard Reverdy

0,75 36,00€

2014er Lugana Benedictus

Le Morette

0,75 29,00€

2010er Moulis-en Medoc AC

Château Poujeaux

0,75 58,00€

2011er Campofiorin IGT

Masi

0,75 31,00€

2010er Gran Coronas, Carbanet Sauvignon DOC

Weingut Torres/ Spanien

0,75 28,00 €

2011er Pinot Noir

Weingut Schubert/ Neuseeland

0,75 46,00€

2005er Pignolo

Vinai dell`Asbate/ Friaul

0,75 32,00