

À LA CARTE

Salat von der roten und gelben Rübe mit Ziegenkäse & Paradeiser-Vinaigrette <small>GMO</small>	15,00
Gebeizter Alpenlachs mit Zitronenspargel und Forellenkaviar	19,50
Marinierte und gebackene Chili-Blunzn mit Paprika-Marmelade und Krautsalat <small>ACG</small>	14,50
Beef Tatar mit Wachtelei und Senfkaviar <small>ACFGMR</small>	22,00
Spargelschaumsuppe mit Junglauchpofese <small>ACGO</small>	9,80
Krustentier-Bouillabaisse mit Croutons und Sauce Rouille <small>ABCDGOR</small>	18,50
Artischocke und Spargel mit gebackenem Ei und Sauce Bernaise <small>ACGO</small>	18,00
Gratiniertes Ochsenmark mit Zitronen-Petersilie Salat und Röstzwiebel <small>ACO</small>	12,50
Grammel-, Chili-Fleisch- und Selchfleischknödel auf Speck-Kraut <small>AGO</small>	14,90
½ Dutzend Gratinierte Schnecken mit Cafe-de-Paris Butter <small>CGOR</small>	16,90
Ratatouille von Zucchini, Melanzani und Paprika mit Linsen	21,00
Weisser und grüner Spargel mit Morchel-Hollandaise und Duroc-Beinschinken <small>CGO</small>	28,00
Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel <small>ACG</small>	26,00
Harald Brunner unwiderstehliche Ente mit Grammelknödel und Chili-Kraut <small>AFO</small>	30,00
Zart rosa gebratenes Entrecôte mit Eierschwammerl <small>FLMNO</small>	35,00
Zwiebelrostbraten mit knusprigem Zwiebel, Erdäpfelpüree und Senfgurke <small>GOM</small>	29,00
Gebratenes Saiblingsfilet mit Spargel Sabayone	30,00
Pot-au-feu von Meeresfischen, Miesmuscheln und Vongole mit Garnele	36,00
Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Erdäpfel-Vogersalat <small>ACGMO</small>	30,00



MENÜ

2 Stück Royal Austern mit Schalotten-Vinaigrette

ODER

Ceviche mit Garnele und Meeresfrüchten

o

Gebratener Saibling mit Fenchel-weiße Bohnen Bouillabaisse

o

Pochiertes Ei mit Eierschwammerl im Liebstöckl-Sabayon

o

Harald Brunners unwiderstehliche Ente
mit jungem Chili-Kraut und Grammelknödel

o

Französische Schokotarte mit Erdbeeren und Rhabarber-Ragout

ODER

Soufflierte Orangen Crêpes

ODER

Käse Auswahl

4-Gänge-Menü € 75,-- | 5-Gänge-Menü € 89,--

Allergeninformation: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Käse, H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, Hülsenfrüchte, R – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.