

Schmankerl

Liptauer Frischkäseaufstrich	3.50
Marillenkaltschale Kalte Aprikosensuppe mit Chili	5.00
Tirolerschinken Geräucher Rohschinken	5.00
Käsekrainer Warme Käsewurst mit Senf und frischem Meerrettich	6.00
Auberginen mit Honig In Tempura gebackene Auberginenscheiben mit Honig	6.00
Topfenknödel mit frischem Spinat und Paradeisern Fluffiger Quarkknödel Spinat, Tomaten und frischer Butter	6.00
Grilliertes Gemüse Zucchetti, Aubergine, Peperoni grilliert an Olivenöl mit Fleur de sel	6.00
Gurken, Paradeiser, Avocado mit Topfen Leichter Salat von Gurke, Cherytomaten und Avocado mit Frischkäse	6.00
Crudo von der Garnele Carpaccio von der Riesencrevette mit Olivenöl und Fleur de Sel	6.00
Rotschmierkäse mit Marillen – Chutney Österreichischer Weichkäse mit hausgemachtem Aprikosenchutney	8.00
Tafelspitz – Carpaccio mit grüner Sauce Fein geschnittener Tafelspitz an rassiger grüner Sauce mit frischem Meerrettich	8.00
Krustenbraten Schweinebauch knusprig gebraten	8.00
Fogosch an Kernöl Kleines Zandermedaillon mit Kürbiskernöl	8.00
Tatar vom Rind Frisch geschnittenes Rindsfilet an Olivenöl und Fleur de sel, mit Pommerysenf, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und geröstetem Brot	9.00