

VORSPEISEN

Gebeizte Fjordforelle mit bunter Bete, Radieschen,
Indischem-Minz-Joghurt und Kresse
16,00 Euro

Vitaminteller
Knackige Salate mit Apfelspalten, Ziegenkäse,
Honig, Walnüssen und Orangendressing
14,70 Euro

Rauchlachs mit Reibeplätzchen,
Blattsalaten und Honig-Senf-Dill-Sauce
16,80 Euro

Jammertaler Brotsalat mit gegrilltem Käse,
Tomaten und Blaubeerdressing
15,00 Euro

SUPPEN

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Öl
7,50 Euro

Rote Currysuppe mit Linsen und Koriander (vegan)
7,50 Euro

VITALE GERICHTE

Hausgemachte vegane Frühlingsrolle
auf buntem Linsengemüse, Rauke und Currysauce
17,50 Euro

Caesar Salad mit gebratener Maishähnchenbrust,
Romana-Salatherzen, geröstetem Tomaten-Knoblauch-Baguette,
Grana Padano, Caesar-Dressing
24,00 Euro

Gemüsebowl mit gegrillter Garnele, Wokgemüse,
Lachsstreifen und Kokos-Teriyaki-Sauce
26,00 Euro

Kasimir
kleines Hähnchenbrustfilet in Panko-Kokos-Panade,
mit Banane, Ananas und Apfelstückchen,
Currysauce und Basmatireis
19,50 €

HAUPTGÄNGE

Gebratene Thai-Ente mit Selleriepüree, Zucchini,
Pak Choi und Erdnuss-Lack
26,00 Euro

Auf der Haut gebratener Kabeljau mit Selleriepüree,
Bohnen, Kartoffelkrapfen und Bacon-Balsam
30,00 Euro

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Portwein-Schalotten,
Wurzelgemüse und Kartoffelkrapfen
32,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel mit Pfefferrahmsauce,
Pommes Frites und Salat
32,00 Euro

Rumpsteak (ca. 220 g) vom Charolais-Rind
aus unserem Dry-Ager-Reifeschrank
mit Bohnen, Portwein-Schalotten, Kartoffelkrapfen
und Sauce Bearnaise
40,00 Euro

Filet-Pfeffersteak (200 g) vom Charolais-Rind
aus unserem Dry-Ager-Reifeschrank
in der Kupferpfanne am Tisch flambiert
dazu wilder Brokkoli, Kartoffelgratin und Cognac-Pfeffer-Sauce
45,00 Euro

DESSERT

Waldbeeren-Törtchen mit weißer Schokolade und Blaubeergel
12,00 Euro

Mini Dessert
Bayerische Creme mit Blaubeersauce und Zartbitter-Quenelle
8,00 Euro

**Gerne dürfen Sie auch ab 18:00 Uhr
an unseren großen Live-Buffets teilnehmen.
Schauen Sie sich gerne um.
Preis ab 41,00 Euro**