

SommerAbend-Karte

Vorspeisen & Suppen

Beilagen Salat

4,-

L,M,O

Vorspeisen Salat

6,-

L,M,O

Rinderkraftbrühe

mit Gemüseeinlage und Schnittlauch

L,M,O

5,-

Zur Wahl

mit Flädle, Leberknödel, Brätspätzle

A,C,G

7,-

Klostertaler Zwiebelsuppe

mit Bergkäse-Brot-Kruste

A,G,L,M,O

7,-

Vorspeisen & Zwischengänge

Vergessene Tomate

„Tomatensalat alte Sorten“

Basilikum-Vinaigrette / Parmesanschaum / Büffelmozzarella / Balsamico-Gelee
Walnussbrot-Kräuter-Crotons

A,G,F,L,M,O

12,-

Südlich der Alpen

„Tatar vom Seesaibling“

gebeizt mit Grapefruit / Brunnenkresse / Tannenwipfelhonig
Beete-Salat mit Trüffel / hausgemachtes Oliven-Tomaten-Ciabatta
Löwenzahnblüten-Sorbet

A,D

16,-

Chefs flammed Salad

„Der gebrannte Salat“

„Kalbin 150g mit Bergpfeffer gebläut „medium-rare“
lauwarmer Kräuterweichkäse „hausgemacht“
Wildkräuter&ausgewählte Blattsalate
Paprika-Avocado gegrillt / gebackene Papaya / eingelegte Zwiebel

G,L,M,O

mit Kalbin: 19,-

Vegetarisch: 14,-

Hauptgänge

Rinderfilet vom Grill ca. 200g
Rüben, Saisongemüse & Kartoffeln
Kräuter-Sauerrahm mit Szechuan-Pfeffer

G,L,M,O

32,-

Eingelegter Schweinebauch vom Duroc-Schwein in Honig-Soja
„kalt geräuchert & knusprig gebacken“
Rahmkraut mit grünem Veltliner / Dunkelbier-Knödel

A,C,G,F,L,M,O

22,-

Geschmorte Kalbshaxe & Filet
Sous Vide Urkarotte / Balsamico-Zwiebel / wilder Brokkoli
Süßkartoffel-Brandteig-Bällchen

A,C,G,L,M,O

28,-

Garnelen „chimichurri“
im knusprig-pikatem Linsen-Mantel
grüner Spargel & Algen mariniert / eingelegter Knoblauch
Rote Linsen in Paprika-Tomaten-Salsa

A,C,L,M,O

24,-

Curry Quinoa - Grünkern - fermentierter Spargel
Süßkartoffel / gebratene Kräutersaitlinge
Gemüse Sugo / Ziegenfrischkäse

C,G,L,M,O

22,-

Hausgemachte Sepia-Tagliatelle
mit mariniertem Thunfisch-Carpaccio / Safran-Zitrone
frischem Blattspinat / gebratenes Saisongemüse

A,C,D,G,L,M,O

22,-

Rustikales

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“	15,-
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren & Zitrone	21,-
Petersilienkartoffeln oder Steakhouse Pommes oder Kartoffelsalat	
A,C,G	

Knusprige Spanferkel „Haxe“	
Dunkelbier-Jus / Weißkraut-Speck-Salat / Kartoffelknödel	
A,G,L,M,O	
16,-	

Zwiebelrostbraten vom Österreicher Kalbín	
„medium gebraten“	
Röstzwiebeln / Speck-Bohnen / Rosmarin-Kartoffeln junge Sorte	
A,G,L,M,O	
22,-	

Gebratenes Zanderfilet mit Tomatenschaum	
Rahm-Blattspinat / Gemüse-Butterreis	
D,G,L,M,O	
19,-	

Knusprige Kässpätzletaler	
Röstzwiebeln / Salatbukett	
A,C,G,L,M,O	
15,-	

Dessert

Lauwarmes Schokoküchlein
mit mariniertem Erdbeer-Minz-Salat
und hausgemachtem Molke-Rahm-Eis

A,C,G

9,-

Mango & Papaya & Kokos
Mango-Sorbet / gebackene Papaya / Kokosnuss-Mandel-Kuchen

C,H

9,-