

MITTAG

VORSPEISEN

APFEL BROKKOLI SALAT Käferbohnen & Petersilie LM	10.0
MARINIERTER SPARGEL Purple Curry & Himbeeren EGHLM	13.0
GEBEIZTER SEESAIBLING Erbsensprossen, Kaviar & Wachtel Ei CDGLO	14.0
BRAT´L CARPACCIO Chili Mayonnaise & Spargel Vinaigrette ACEFGHLMO	12.0
RINDSUPPE Wurzelgemüse, Griesnockerl & Liebstöckl ACGL	8.0

HAUPTSPEISEN

JUMI KÄSE SPÄTZLE Mandel Krokant & Bergkäse Schaum ACEGHLO	15.0
SZEGEDINER WALLER Salzerdäpfeln & Schnittlauch Rahm DGL	16.0
MARCHFELDER SPARGEL Grapefruit & Safran Hollandaise ACGMO	17.0
CAESAR'S SALAT Speckmarmelade & Hendl Brust ACDGLMO	17.0
WIENER SCHNITZEL Erdäpfel Gurken Salat ACGLM	19.0

NACHSPEISEN

PALATSCHINKEN Marillen Marmelade & Nussbutter Eis ACGH	6.0
MARINIERTER RHABARBER Heumilch Eis & Himbeer Sorbet CGO	6.0

APPETIZERS

APPLE & BROCCOLI SALAD parsley dressing & runner beans LM	10.0
MARINATED ASPARAGUS purple curry & raspberries EGHLM	13.0
CURED LAKE CHAR pea sprouts & quail egg CDGLO	14.0
PORK ROAST CARPACCIO chili mayonnaise & asparagus vinaigrette ACEFGHLMO	12.0
BEEF BROTH bone marrow, semolina dumpling & lovage ACGL	8.0

MAIN COURSES

JUMI CHEESE SPAETZLE almond brittle & mountain cheese foam ACEGHLO	15.0
ROASTED CATFISH potatoes, cream & chives DGL	16.0
WHITE ASPARAGUS grapefruit & saffron hollandaise ACGMO	17.0
CAESAR'S SALAD bacon jam & chicken breast ACDGLMO	17.0
VIENNESE SCHNITZEL cucumber potato salad ACGLM	19.0

DESSERTS

„PALATSCHINKEN“ apricot jam & brown butter ice cream ACGH	6.0
PICKLED RHUBARB hay milk ice cream & raspberry sorbet CGO	6.0

2 Gang Menü 21.0

3 Gang Menü 26.0

2 courses 21.0

3 courses 26.0