



## Kleine Vorspeisen

### Spinat & Speck

Strudel von Spinat und Fetakäse im Buttermilchfond mit Basilikumessenz und Südtiroler Speck

11,50€

### Beef Tartar

Tartar vom Weiderind mit geschmorten Avocados, und jungen Sprossen

11,80€

### Vitello österreichisch

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Räucherforellencreme frittierten Kapern und Pesto Artischocken

11,50€

### Gebackene Blunzn

Knusprig gebackene Bauernblutwurst mit Erdäpfel Vogersalat, Kernöl und Senf Limettenfond

10,50€

### Schottischer Lachs

Hausgebeizter schottischer Label Rouge Lachs mit Buchweizenblinis und Honig Senf Sauce

13,80€

## Suppen

### Consomme

Geklärte Suppe vom Weiderind mit allerlei Wiener Einlagen und Wurzelgemüse

7,50€

### Ente & Maroni

Cremesuppe von Ente und Maroni mit Entenleberknödel und schwarzem Herbsttrüffel

8,50€

## Degustations Menü

Sie können sich nicht entscheiden, 3 Gänge sind Ihnen zuviel?

Suchen Sie sich drei Gänge aus unserer Karte aus, wir passen die Größe der Gerichte an.

(Vorspeise/Suppe, Hauptspeise, Dessert/Käse)

Menü 3 Gang € 45,50 p.P

Black Angus +€ 5,50



LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN VON DEN HIGHLIGHTS DER KÜCHE, KREATIV INTERPRETIERT VON UNSEREM KÜCHENCHEF IN MEHREREN GÄNGEN.

### 5 GANG MENÜ

110,00€ p.P.

Menüs können nur tischweise serviert werden

HRACHOWINA & HRACHOWINA

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen. Sprechen Sie uns bei Allergien an.

