



Kleine Vorspeisen

Ofenkürbis und Ziege

Geschmorter Thymian
Ofenkürbis mit geblähten
Ziegenfrischkäse, Fladenbrot
und Ruccola

11,50€

Beef Tartar

Tartar vom Weiderind mit
geschmorten Avocados, und
jungen Sprossen

12,80€

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€

Thunfischcarpaccio

Carpaccio vom Yellow Fin
Tuna, Wasabimousseline,
Glasnudelsalat und Koriander

13,80€

Suppen

Consomme

Geklärte Suppe vom
Weiderind mit allerlei Wiener
Einlagen und Wurzelgemüse

7,50€

Kürbis & Ingwer

Cremesuppe von Kürbis,
Ingwer und Zitronengras mit
knusprig gebratenen Hühner
Gyoza Teigtaschen

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

Steak +€ 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.

