

Abendkarte

Zum Aperitif empfehlen wir

Frizzante mit Mango - & Maracuja	€ 8,20
Alkoholfrei: Apfel-Quittensekt - Kellerei von Nahmen	€ 6,50

Weinempfehlung

Weiß

2024 Weißburgunder	0,1l	€ 6,50
Weingut Polz / Südsteiermark	0,2l	€ 13,00

Rot

2022 St. Laurent "Ausstich"	0,1l	€ 6,50
Weingut Stift Kloster Neuburg	0,2l	€ 12,00



Tatar vom Yellow Thunfisch auf Seegrassalat und marinierter Kent-Mango	€ 21,00
Yellowfin Tuna Tartare on a Seaweed Salad with Marinated Kent Mango	



Portion frischer Stangenspargel (400 g) serviert mit Schnittlauchkartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter	€ 27,50
Fresh asparagus served with chive potatoes and sauce hollandaise or butter	
wahlweise mit / optional with:	
gemischten Schinken, roh und gekocht / raw and cooked ham	€ 14,00
kleinem Lachssteak / small salmon steak	€ 21,00
kleinem Wiener Schnitzel / small Wiener Schnitzel	€ 21,50

Rosa gebratener Lammrücken auf Topinambur-Bohnengröstl und Kartoffelgratin	€ 44,00
Pink roasted saddle of lamb on Jerusalem artichoke and bean rösti and potato gratin	

Zweierlei vom Innviertler Weideochsen (rosa Filet und geschmortes Bäckchen) mit Blattspinat und Selleriepüree	€ 46,00
A selection of Innviertel pasture-raised beef (pink fillet and braised cheek) served with leaf spinach and celery purée	



Tiramisu von der Tonkabohne mit Kent-Mango und Passionsfruchtsorbet	€ 12,50
--	---------

Tiramisu with Tonka Beans with Kent Mango and Passion Fruit Sorbet

Liebe Gäste,
gerne packen wir Ihre übrigen Speisen gegen einen Unkostenbeitrag von 1€ ein.