

# TIME FOR LUNCH

## VORSPEISE STARTER

### GRÜNER BLATTSALAT

Granatapfel | Nüsse

### GREEN LEAF LETTUCE

Pomegranate | Nuts

oder | or

### RAUCHFORELLE

Kartoffeln | Bohnensalat | Zitronensauce

### SMOKED TROUT

Potatoes | Bean salad | Lemon sauce

oder | or

### GRÜNE SPARGELCREMESUPPE

Burrata

### GREEN ASPARAGUS CREAMSOUP

Burrata

## HAUPTGANG MAIN COURSE

### DORADE

Salzkartoffeln | Puttanescasauce

### SEA BREAM

Boiled potatoes | Puttanesca sauce

oder | or

### RINDSGULASCH

Peperoni | Wildreis

### BEEF GOULASH

Peperoni | Wild rice

oder | or

### SPAGHETTI

Cherrytomaten | Basilikum

### SPAGHETTI

Cherry tomatoes | Basil

## DESSERT

### HIMBEER VANILLE TORTE

Chantilly

### RASPBERRY VANILLA CAKE

Chantilly

# CHEF'S CHOICE

### FRÜHLINGSSALAT

Frühlingsgemüse | Pinienkerne

### SPRING SALAD

Spring vegetables | Pine nuts

16.-

### RINDSTARTAR

Hausgemachte Kräutermayonnaise | Brioche-Toast

### BEEF TARTARE

homemade herbs mayonnaise | Brioche toast

24.-

### GERSTEN-GEMÜSE MINESTRONE

BARLEY AND VEGETABLE MINESTRONE

22.-

### TAGLIATELLE FATTE IN CASA

Ragù alla bolognese

26.-

### SPIELHOFER FORELLE VOM GRILL

Mangold | Petersilienkartoffeln

### GRILLED SPIELHOFER TROUT

Swiss chard | parsley potatoes

38.-

### MUOTATHALER KALBSKOTELETT

Kartoffelstock | Frühlingsgemüse

### MUOTATHALER VEAL CHOP

Mashed potatoes | spring vegetables

55.-

### GEGRILLTER RAUCHTOFU

Bulgursalat Kichererbsensalat | Macadamia Harissa

### GRILLED SMOKED TOFU

bulgur chickpea salad | macadamia harissa

36.-

### TARTELETTE

Rhabarber | Vanille | Schokolade

### TARTLET

rhubarb | vanilla | chocolate

18.-

SA - SO | 25.Apr bis 26.Apr | 12.00 - 14.00 UHR

SA - SUN | 25.Apr to 26.Apr | 12.00 - 14.00 PM

inkl. ein Glas Wein, 0,5 Wasser & ein Kaffee  
incl. one glass of wine, 0.5 l water and one coffee

54.-

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

All prices incl. 8.1 % VAT.