

Thomas kocht:

ab 11.30 bis 21.00 Uhr – mit * gekennzeichnete Gerichte ab 17 Uhr

Gedeck

Currycreme / Tandori-Tomate / Sesam-Lychee Öl / marinierte Flusskrebse
€ 5,90

Suppen

Kürbiscremesuppe / Kernölschaum / Vanille Vegan
€ 5,90

Rinderbouillon / Parmesanknöderl / Thymian
€ 5,90

Vorspeisen

„Kaiserschnecken“ / Knoblauch / Petersilie / Butter / Weißbrot
€ 12,90

Beef Tatar / Rote Zwiebel / Butter / marinierte Gurke / Kapernbeeren
€ 15,90

Geschmorter Hokkaido-Kürbis / eingelegter Ingwer /
Safran-Dressing / Ziegenkäse Bällchen Vegetarisch
€ 10,90

Kürbisrisotto / geröstete Walnüsse / Kürbiskern Pesto / Bergkäse Vegetarisch
€ 9,90

Gebeiztes Lachsfilet / Limettenvinaigrette / Sauerrahmsauce / Gurkentatar *
€ 14,90

Gebratene Garnelen (3 Stk.) / Knoblauchöl / Weißbrot
€ 12,90

Kleiner gemischter Salat Vegan
€ 4,50

Hauptspeisen

Gegrillte österr. Maispouardenbrust / Quinoa /
marinierter Mangold / Orangen-Karotten-Creme
€ 16,90

Tagliolini aglio e Olio / Rucola / getrocknete Tomate Vegetarisch
€ 12,90

+ Garnelen € 6,00

Information für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!!

Knuspriges Backhendl / Kürbiskernpanier /
Kartoffel- und Vogerlsalat / Preiselbeeren
€ 15,90

Gebratene Kürbisnocken / Birnen-Rohren-Salat /
Schnittlauch / Kreuzkümmelsauce Vegetarisch
€ 12,90

Gegrilltes Saiblingsfilet / Buchweizenrisotto /
geschmorte Zitronen-Karotten / grünes Apfelgel *

€ 26,90

Österr. Kalbstafelspitz / Wurzelgemüse /
Petersilie-Kartoffel-Püree / Kren *

€ 27,90

Mango-Belugalinsen-Curry / geschmorte Kirschtomate / Paranüsse /
Basilikum-Crumble / marinierter Brokkoli / Safranvinaigrette Vegan
€ 16,90

Geschmorte Lammhüfte / Rosmarin-Kartoffelgratin /
Ratatouille / Tomatenpesto *

€ 29,90

Desserts & Süßes:

2 kleine Topfenknödel / Nussbrösel / Zwetschke / Vanilleeis
€ 6,90

Zartbitter-Schokotarte / Sauerkirschragout / Mangosorbet
€ 8,90

Waldbeermousse / Schokocrumble / karamellierte Cashewkerne
€ 8,90

Warmes Schokoladenfondue (diverse Sorten) / Obst

2 Personen

Vorbereitungszeit ca. 25 Minuten

€ 19,90

Affogato

(Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)

€ 3,80

**Frische Kuchen, Torten und Pralinen findet ihr in unserer
Torten- bzw. Schokoladenvitrine**

Information für Allergiker:

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang (letzte Seite) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden!!