

Thomas kocht:

von 11.30 bis 14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr

Gedeck: Frühlingskräutertopfen / marinierte Radieschen / Curry Öl Vegetarisch
€ 4,90

Suppen

Tomatenconsommé / Rosmarinknöderl / Schnittlauch
€ 4,90

Spargel-Vanillecremesuppe / Veltlinersahne Vegetarisch
€ 4,90

Vorspeisen

Beef Tatar aus Österr. / Tomaten-Gurkenvinaigrette /
roter Zwiebel / geröstetes Weißbrot
€ 14,90

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

Carpaccio vom österr. Rinderrücken / Kräuterpesto / Parmesan /
Olivenöl / geräuchertes Meersalz
€ 14,90

Marinierter weißer Spargel / Himbeerdressing / Räucherforelle /
Limetten-Gurkensalat
€ 13,90

Safranrisotto / Flusskrebse / Dillrahm / Gartenkresse
€ 13,90

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

Kleiner gemischter Salat Vegetarisch
€ 3,90

Hauptspeisen

Ceasar Salat / gegrillte österr. Hühnerbrust / Sesamvinaigrette /
geröstetes Weißbrot
€ 12,90

Chili-Spaghetti / Maracuja – Camembertsauce / Basilikum – Erbsenragout Vegetarisch
€ 13,90

Knuspriges Backhendl / Kürbiskernpanier /
Kartoffel- und Vogerlsalat / Preiselbeeren
€ 14,90

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!!

Österr. Rindsragout / Butterspätzle / Wurzelgemüse / Rucola
€ 19,90

Österr. Schweinefilet im Speckmantel / gegrillte Garnele / Rote Linsencreme /
Zucchini-gemüse / Zitronen-Kreuzkümmelcrumbel
€ 23,90

Gegrillter grüner Spargel / Quinoa / Babyspinat / Salsa Verde /
Balsamico-Erdbeerragout ^{Vegan}
€ 14,90

Bärlauch-Pressknödel / Spinatcreme / geschmorte Kirschtomaten /
Parmesan ^{Vegetarisch}
€ 12,90

Gebeiztes Lachsfilet / Ingwer-Karotten / gebackene Reisbällchen /
Wasabi-Sauerrahm / Honig-Sojaglace
€ 23,90

Desserts & Süßes:

2 kleine Topfenknödel / Nussbrösel / Zwetschke / Vanilleeis
€ 6,80

Crème Brûlée von der weißen Schokolade /
Mangoragout / Himbeercoulis
€ 8,90

Holunder Panna Cotta / Apfelragout / Vanillesahne
€ 5,80

Warmes Schokoladenfondue (diverse Sorten) / Obst
2 Personen
Vorbereitungszeit ca. 25 Minuten
€ 19,90

Profiteroles / Sahne
€ 4,80

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!!