

# Thomas kocht:

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

## Gedeck

Knoblauchcreme / mediterranes Gemüsetatar / Mozzarella Vegetarisch  
€ 4,90

## Suppen

„Tom Kha Gai“ / Pikante Hühner-Kokossuppe / Garnele / Zuckerschote / Koriander  
€ 6,90

Tomatencremesuppe / Ruccolasahne / Orangenfilets Vegetarisch  
€ 4,90

## Vorspeisen

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

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

Roastbeef von Kalb- und Rindsrücken / Honig-Senfsauce /  
geröstete Chilimandeln / Mangoldsalat  
€ 15,90

Sommerkräuterrisotto / geschmorte Waldpilze /  
Parmesan / Balsamico Zwiebel Vegetarisch  
€ 9,90

Tatar von der Räucherforelle, marinierte Flusskrebse /  
Dill-Eisbergsalat / Zitronenvinaigrette \*  
€ 14,90

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

Kleiner gemischter Salat Vegetarisch  
€ 3,90

## Hauptspeisen

Sommersalat / gegrillte österr. Hühnerbrust /  
Sesamvinaigrette / Alici / geröstetes Weißbrot  
€ 12,90

Safran Spaghetti / Maracuja-Cashew creme / Basilikum Pesto / Parmesan  
€ 14,90

+ mit Garnelen und Jakobsmuschel € 9,00 \*

### 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  
€ 14,90

Gegrilltes Schweinefilet / Speckchip / Kimchi koreanisches fermentiertes Gemüse /  
Mango-Sesamsauce / geblähte Kokosnuss  
€ 24,90

In Yuzu-Öl confiertes Steinköhlerfilet / Kohlrabi Pesto /  
Kartoffel-Limettenmousseline / marinierte junge Erbsen \*  
€ 25,90

Rosa gebratener Lammrücken / Rosmarinkartoffeln / Ratatouille \*  
€ 29,90

Zucchini mit Quinoa gefüllt / Tomatenragout /  
Nusscrumble / Tandori-Auberginencreme Vegan  
€ 16,90

Gebackene Bergkäsebällchen / gemischter Salat / Petersilienvinaigrette Vegetarisch  
€ 12,90

### Desserts & Süßes:

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

Variation von der Marille Strudel, Röster, Eis, Mousse  
€ 8,90

Zartbitterschokoladenmousse / Sauerkirschragout / Vanillesahne  
€ 6,90

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!!