

## Thomas kocht:

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

### Gedeck

Tiroler Bresaola / marinierte Zucchini / Parmesanchip  
€ 4,90

### Suppen

Tomaten-Kokoscreme-Suppe / Limette <sup>Vegan</sup>  
€ 5,90

Rinderbouillon / Kräuterpressknödel / Wurzelgemüse  
€ 4,90

### Vorspeisen

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

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

Rucola-Mousse / Paprika-Kirsch-Salat / Sauerrahmsauce /  
geröstete Walnüsse <sup>Vegetarisch</sup>  
€ 9,90

Black-Tiger-Riesengarnelen <sup>2 Stück</sup> /  
Tomaten-Rucola-Risotto / Basilikum Pesto  
€ 15,90

Geräuchertes Forellenfilet / Dill-Eisbergsalat / Zitronenvinaigrette \*  
€ 14,90

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

Kleiner gemischter Salat <sup>Vegetarisch</sup>  
€ 3,90

### Hauptspeisen

Sommersalat / gegrillte österr. Hühnerbrust /  
Sesamvinaigrette / Parmesan / 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

Schwammerlgulasch / Serviettenknödel /  
Sahne / Räucherpaprika <sup>Vegetarisch</sup>  
€ 14,90  
+ mit gegrilltem Schweinfilet € 6,00

Gegrilltes Welsfilet / Eierschwammerl / weisse Zitronenpolenta /  
Vogerlsalat / Kräutervinaigrette \*  
€ 25,90

Rosa gebratenes Rinderbeiried / Rosmarinkartoffeln / Ratatouille / Aioli \*  
€ 29,90

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

Gebackene Bergkäsebällchen / gemischter Salat / Petersilienvinaigrette <sup>Vegetarisch</sup>  
€ 12,90

### Desserts & Süßes:

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

Creme Brûlée von der Marille / weiße Schokoladen-Eis  
€ 8,90

Joghurt-Panna-Cotta / Waldbeerragout / Mandel Krokant  
€ 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!!