

# SOMMER GENUSS

## SOMMER APERITIF

„Tropical Fruit Bellini“ Prosecco - Honigmelonen-Mangosaft - Melonenkugelstick **4,90**

**Pecorino** **9,50**

Rote-Rüben-Tatar – Birne – Grappa Rosinen – Pecorino (Hartkäse aus Schafsmilch) – Baguette

## Bunter Feldsalat wahlweise mit

- *Hot Beef Stripes*, Avocado, Spicy Pomodoro Dressing, Baguette **24,50**
- *Gebratene Hühnerbrust Stripes*, Marille, Marillen-Melissen Smoothie, Ricotta, Baguette **13,50**
- *Gegrillte Garnelen & Melone*, Minze Dressing, Baguette **19,70**

**Viktoriabarschilet** **16,90**

Zucchini- Paradeis- Erdäpfelgemüse – Sauce Vin blanc

**Kalbsbutterschnitzel** **15,50**

Getrüffeltes Erdäpfelpüree – Gezuckerte Karotte - Röstzwiebel

**Rib Eye Steak „Black Angus“ 300g** **33,50**

Ofenerdäpfel mit Wasabi-Creme fraiche – Sautierte Eierschwammerl – Honig-Estragonjus

## Schweinsrückensteak

Rahmsauce – Paprika-Lauchgemüse - Kräuterreis

**Blunzenpraline trifft Garnele** **15,90**

Blutwurstmus gebacken – Gegrillte Garnele – Chorizo - Schwarzwurzel

**Geröstete Eierschwammerl** **16,50**

Petersilerdäpfel – Bunter Blattsalat - Joghurtdressing

**Hühnerbrust Sous Vide** **15,90**

Schwammerl-Zucchini-ragout – Gebratene Gnocchi in Rosmarinbutter

**Eierschwammerl a la creme** **14,90**

Serviettenknödel

**Gnocchi** **11,50**

Sommerliches Röstgemüse – karamalisierte Paradeissauce

**Somlauer Nockerl**

**SÜSSER GENUSS**

**5,90**