

Champagner Taittinger 0,75l € 79,--	0,1l	€ 12,--
Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen		€ 6,50
Pink Prosecco auf Eis		€ 7,50

“Feiern Sie mit uns 2025/2026”

Champignonsuppe mit Martini	€ 7,50
Avocado Panna Cotta an lauwarmen Tomatensalat	€ 14,90
Thunfischcarpaccio mit Limetten Kapernvinigraite	€ 16,90
Bunter Salat mit Garnelen	€ 19,90
Quinoataler auf Selleriecreme, Pilzen und Broccoli	€ 17,90
Ravioli mit Ricotta Trüffelfüllung dazu Kirschtomaten, braune Butter und gegrillte Garnelen	€ 25,90
Ochsenbackerl in Rotwein und Thymian dazu Wurzelgemüse und Gnocchi	€ 29,--
Bayerische Kalbsleber mit Honig- Kakisoße an Humus, Karotten und Petersilie	€ 23,--
Steake vom Angusrind an Sellerie Trüffelcreme, Kräutersaitlinge und wilder Broccoli	€ 35,--
Fischpflanzlerl an Safransoße, Babykartoffeln und Vogerlsalat	€ 18,90
Vanilleparfait an Kakisoße	€ 10,50
Creme brulle mit Beeren	€ 9,50