



LASST UNS REINSPRINGEN 2026!

JÄNNER 2026

AUSTERN Austern Poget Nr.: 2, Marennes Oleron - mit hausgemachter Vinaigrette EUR 7,80 per Stück

ROTE RÜBEN Radicchio. Balsamico di Modena. Ricotta. EUR 17,80

TARTAR DI CERVO Hirschkalb Tartar toscanisch. puristisch. classisch. toscanisch. EUR 22,80

CEVICHE Kingfish. Bergamotte. Chili. Koriander EUR 23,80

POLPO gegrillter Octopus. Wirsing. Selleriecreme. Pronzu EUR 22,80

PRIMI

RAVIOLI San Daniele. Velute di parmigiano EUR 22,80 / 29,80

SINFONIA DI MARE Herzmuscheln. Octopus. Garnelen. EUR 22,80 / 29,80

PESCE & CARNE

SEETEUFEL Seeteufel Wildfang. Lardo. Pak Choi. Selleriepüree. EUR 42,80

ROUGET BARBET Rotbarbenfilets Wildfang. Miesmuscheln. Safran. Kartoffelpüree EUR 46,80

CERVO Hirschkalbschlegel aus Donnersbachwald. kurz gebraten. kräftige cremige Polenta. EUR 42,80

DESSERT

PANNACOTTA mit Himbeerspiegel. Himbeersorbet EUR 10,80

TIRAMISU al Café. EUR 10,80

TRIS DI FORMAGGI Käsevariation. Corsischer Schafs- und Ziegenkäse. Kuhkäse aus dem Valtellina EUR 17,80

TAGESWEINE WEISS

2024 Grünver Veltliner, Bachgarten, Franz Pichler, Glas 1/8 8,70 oder Flasche 0,75 EUR 48,-

2024 Amistar bianco il Secondo - Cuvée, (PBCHSB), Peter Sölva, Südtirol, Glas 1/8 8,70 oder Flasche 0,75 EUR 48,-

2024 Etna Bianco, Glas 1/8 8,90 oder Flasche 0,75 EUR 49,-

TAGESWEINE ROT

2022 Chianti Classico, Le Cinciole, Panzano in Chianti, Glas 1/8 8,20

2023 Nebbiolo „Cascinotto“, Claudio Alario, Diano d'Alba, Piemonte, Glas 1/8 10,80 oder Flasche 0,75 EUR 62,-

2021 Barolo, Claudio Alario, Diano d'Alba, Piemonte, Glas 1/8 16,80 oder Flasche 0,75 EUR 89,-

GEDECK / ZWEITES TELLER

Original Pane di Altamura (Apulien). Schwarzbrotbaguette Mauracher. Taggiascha Oliven Ligurien. Olivenöl Sizilien.

Mittag EUR 4,80 / Abend 6,80 (mit Gruss aus der Küche) Aufschlag zweites Teller 5,80 EUR