

## Aperitif Empfehlung

*unser mediterraner Spritzer...*

*Basilico Elixirum Aperitivum/Prosecco/Basilikum/Zitrone/Eis*

6,90

*Hauser's Mule...*

*Bergquell Gin vom Pinzgerhof im Alpbachtal/flambierter Rosmarin/Orange/Feverthree Ginger Ale*

10,90

## Empfehlung der Küche

*Am besten vorher...*

*ein feines Garnelensüppchen mit gebackener Knusper-Garnele*

9,40

*gefülltes Carpaccio vom heimischen Bio Rind...*

*mit marinierten Pfifferlingen, schwarzen Nüssen (fermentierte Walnüsse), Rucola und Parmesan*

13,20

## Hauptspeisen...

*Gegrilltes schottisches „Glen Douglas“ Lachsfilet Label Rouge Qualität ...*

*auf marokkanischen Cous Cous Perlen und Orangen Fenchel Pürree*

19,70

*gebratenes heimisches Zanderfilet...*

*auf Chorizo Pasta Risotto und mediterranem Gemüse*

19,20

*Unser „Surf and Turf“ von Black Angus und Rotgarnele ...  
auf Zitronen-Kartoffel Moussline, buntem Gemüse und Honig-Jus*

*27,70*

*Sous Vide gegarter Schweinebauch vom Tiroler Bio Strohschwein auf „Japanische Art“ ...  
mit Lack vom eigenem Honig und Sesam auf dreierlei von der Erbse und Sojasauce*

*19,70*

*Dry Aged „Flat Iron“ Steak vom Irischen Kettyle Rind ...  
das Flat Iron ist ein Cut aus der Schulter des Rindes, es zeichnet sich durch seinen herausragenden Geschmack aus und ist leicht durchzogen  
mit gegrilltem Mais, gefüllter Ofenkartoffel und dreierlei Butter*

*24,70*

*gebackene Bärlauch Arancini ...  
(mediterrane Risottobällchen mit Büffel Mozzarella Kern)  
auf bunten Blattsalaten mit Apfel-Balsamico Dressing*

*12,70*

### *Unser Geheimtipp...*

*Unser neuer Asia Burger ...*

*auf einen Biss durch Asien*

*Gedämpftes Boa Brötchen (China) mit knusprigem Tandoori Huhn (Indien)  
hausgemachtes Kimchi (Korea) und Wakame Salat und Teriyaki-Zwiebel Marmelade (Japan)  
dazu gibt's Süßkartoffel Pommes und Curry Coleslaw Salat*

*14,80*