

Vorspeisen & Pasta

Starters & Noodles

Vorspeise // Hauptgang

Maronencappuccino ^{7, 9 (-L)}

10 €

mit Zimtcroustons und Schnittlauch

Chestnut cappuccino with cinnamon croutons and chives

Jakobsmuscheln ^{7, 11, 14 (-L)}

18 €

auf Kürbis-Birnen-Ragout mit Sesam, Orange und Wintersalaten

Scallops on pumpkin and pear with sesame, orange and winter salads

Bouillabaisse Marseillaise ^{1.1, 2, 4, 7, 9, 14 (-L)}

17 € // 24 €

dazu geröstetes Weißbrot und Sauce Rouille

Fish soup with roasted bread and sauce rouille

Gnocchi alla zucca ^{1.1, 3, 7, 9 (-L)}

11 € // 16 €

mit Ricotta-Kürbiscreme, Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

Gnocchi with ricotta pumpkin cream, pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil

Tagliatelle „Zurheide“ ^{1.1, 3, 7, 9 (-L)}

14 € // 20 €

mit Rinderfiletstreifen, grünem Pfeffer, Tomate und Parmesan

Tagliatelle with beef, green pepper, tomato and parmesan cheese

Tagliatelle al Tartufo bianco ^{1.1, 3, 7, 9 (-L)}

27 € // 32 €

mit frischem weißen Trüffel

with fresh white Truffle

Fisch- & Fleischgerichte

Fish or meat dishes

Vorspeise // Hauptgang

Teriyaki-Spieße vom Rinderfilet^{1.1, 5, 6, 7, 9, 11, a, b, j (-L)}

14 € // 20 €

mit Kokos-Reis, Gemüse „Asia-Style“ & Erdnuss- und Chili-Dip
Teriyaki-spits with vegetables „Asia-style“, peanut and chili-sauce

Wiener Schnitzel^{7, 9 (-L)}

26 €

vom Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat
Veal escalope with fried potatoes and mixed salad

Kalbsbäckchen^{7, 9 (-L)}

30 €

dazu Kartoffelpüree, Pastinake und Gremolata
Veal cheeks with mashed potatoes, parsnip and gremolata

Knusperlachs^{1.1, 3, 4, 7, 9, 10 (-L)}

22 €

mit Kartoffelcreme an „Salat Mimosa“ und gebeiztem Eigelb
Salmon with potato cream, "Mimosa Salad" and cured egg yolk

Zanderfilet^{4, 7, 8.3, 9 (-L)}

25 €

auf Grünkohlrisotto mit Chorizo-Knusper, Walnuss und Radieschen
Pike-perch fillet on kale risotto with chorizo crisp, walnut and radish

Buttermakrele^{4, 7, 9 (-L)}

25 €

mit Orangen-Buerre-blanc und Kumquat, dazu Kartoffel-Karotten-Bâtonnets
*Butter mackerel with orange burre blanc and kumquat,
served with potato and carrot batonnets*