

SPEISEKARTE

Wer es lieber vegan mag, oder Allergien und Unverträglichkeiten hat, ist bei uns ebenso bestens aufgehoben. Vorausgesetzt wir wissen es früh genug und können uns rechtzeitig darauf einstellen. Teilen Sie uns einfach bei Ihrer Reservierung mit worauf wir Rücksicht nehmen müssen.

Wir freuen uns auf Sie!

DER ERSTE SCHLUCK

Trüble mit Gin Basilikum Zitrone Soda	12 €
Trüble ohne Basilikum Zitrone Tonic	9 €
Crémant Brut Prestige Zusslin Elsass	11 €

DAS ESSEN DAZU

Gebeizter Saibling Kohlrabi Salatherz Radieschen Dill	22 €
Pizokel grüner Spargel Morcheln Bärlauch	26 30 €
Zander weißer Spargel Kaviarsauce Schnittlauch	42 46 €
Geschmortes Lamm Zwiebel Kartoffelwaffel Pak Choi Kren	44 €
Erdbeeren Panna Cotta Sauerrahm Holunder	18 €
4 Gang Menü	96 €
5 Gang Menü	108 €

KINDERGERICHTE

Kinderessen klein	7 €
Kinderessen groß	14 €

ZUM ESSEN MIT

Sauvignon Blanc Tradition 2024 Kuhn | Pfalz
Grüner Veltliner Gaisberg 2017 Hirsch | Kamptal
Chablis Gabrielle 2022 L'Enclos | Chablis
Cabernet Sauvignon 2016 Thomas Schwarz | Leithaberg
Sekt Ardetzenberger „Am Bock“ Fulterer | Feldkirch

Preis 56

ZUM ESSEN OHNE

Arabisches Bergkraut Kombucha
Meisterwurz Kombucha
Argentinischer Minzstrauch Laktolimonade
Kürbis Laktolimonade
Holunder Kombucha | Walderdbeer Laktolimonade

Preis 42 €

Was für uns normal ist, ist für andere schon besonders. Wir sind selbst Eltern, deshalb wissen wir, dass Essen mit Kindern vor allem eines sein muss: unkompliziert. Kinder dürfen bei uns gerne bei den Eltern mitnaschen, oder aus allen Gerichten das auswählen, worauf sie Lust haben. Da sind wir vollkommen flexibel.