

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 Bitterlikör Zitrone Prosecco Soda	12 €
Trüble ohne Basilikum Rhabarber Soda	9 €
Sekt Brut Nature Schwarz Leithaberg	10 €

DAS ESSEN DAZU

Salat Feta Käse Wassermelone Minigurke Kräuter Bärlauch	22 €
--	------

Ravioli Schafstopfen Tomate Basilikum Tomaten Dashi	26 30 €
--	-----------

Zander Melanzani rote Zwiebel Waldmeister Eiskraut	38 42 €
---	-----------

Perlhuhn Zucchini Eierschwammerl Paprika Artischocke Rosmarin	42 €
--	------

Pfirsich Sauerrahm Himbeere Blätterteig	18 €
--	------

4 Gang Menü	96 €
5 Gang Menü	108 €

KINDERGERICHTE

Kinderessen klein	7 €
Kinderessen groß	14 €

ZUM ESSEN MIT

Bayerischer Bodensee weiss 2023 Lanz | Bayerischer Bodensee
Grüner Veltliner Goldberg 1 ÖTW 2021 Diwald | Wagram
Chardonnay Bandkräfn 2019 Ernst Triebaumer | Rust
Cuvée ZW/STL/ME/CS 2018 Schödl | Weinviertel
Bellini Sekt | Pfirsichmark

Preis 58

ZUM ESSEN OHNE

Holunder Kombucha
Tomaten Kombucha | African Blue Basilikum
Angelikawurz Kombucha
Quitten Ginger beer | Rosmarin
Yauthli Laktolimonade | Vanille Laktolimonade

Preis 46 €

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.