

LUNCH

VORSPEISEN

SALATHERZEN

Weingarten Pfirsich - Radieschen - Erdnüsse

KNOBLAUCH CREMESUPPE
Schneckenpofesen - Kräuter Öl

KÜRBIS CROSTINI
Hausgemachter Ricotta - Salsiccia - Rosmarin

BRATL CARPACCIO
VOM BOA FARM SCHWEIN
Geräucherte Mandeln - Kapern -
Petersilien Mayonnaise

MARINIERTE LACHSFORELLE
Erdäpfel Vinaigrette - Brunnenkresse
Rauchmuscheln - Kren

HAUPTSPEISEN

ACQUERELLO RISOTTO
Rote Rüben - Spinat - Belper Knolle

OKTOPUS
Gemüse Bolognese - Colatura - Parmesan

POELIERTER WALLER
Kalbskopf - Spitzkraut - Eierschwammerl
Karfiol

FREILAND HENDLBRUST
Café de Paris - Artischocken Gröst'l
Kirschtomaten

KRAUTFLEISCH VOM GALLOWAY RIND
Salzerdäpfel - Majoran

NACHSPEISEN

BANANENSPLIT
Valrhona Schokolade - Passionsfrucht
Vanille Eis

TOPFENKNÖDEL
Zimtbrösel - Hollerkoch - Mandelmilch

1 Gang 16 / 2 Gänge 21 / 3 Gänge 26

KAFFEES

Kleiner Brauner	3,5
Großer Brauner	4
Cappuccino	4
Kaffee Verkehrt	4
Verlängerter	4
Wiener Melange	4
Überstürzter Neumann	4

ANDAZ
INFUSED WATER 0,5L

4,50

APPETIZERS

LETTUCE HEARTS
peach - radish - peanuts

GARLIC CREAM SOUP
snail toast - herb oil

Pumpkin Crostini
homemade ricotta - salsiccia - rosemary

BOA FARM
PORK ROAST CARPACCIO
smoked almonds - capers - parsley mayonnaise

MARINATED SALMON TROUT
potato vinaigrette - cress - mussels
horseradish

MAIN COURSES

ACQUERELLO RISOTTO
beetroot - spinach - Belper chesse

OCTOPUS
vegetable bolognese - colatura - parmesan

BRAISED CATFISH
calf's head - cabbage - chanterelles - cauliflower

FREE RANGE CHICKEN BREAST
Café de Paris sauce - artichokes - tomatoes

GALLOWAY BEEF STEW
cabbage - marjoram - potatoes

DESSERTS

BANANA SPLIT
valrhona chocolate - passionfruit
vanilla ice cream

CURD DUMPLINGS
cinnamon crumbles - elder berries - almond milk

COFFEES

Espresso	3.50
Double Espresso	4
Cappuccino	4
Café Latte	4
Lungo	4
Viennese Melange	4
Überstürzter Neumann	4

ANDAZ
INFUSED WATER 0,5L

4.50