

# Aperitiv

## Prickelndes

Aperol Spritz / Hugo / Lillet Wild Berry  
€ 7,80

## Martini (4cl)

Bianco / Rosso / Extra dry  
€ 6,40

## Campari

Soda / Orange  
€ 8,50

## Pernod (4cl)

€ 6,10

## Beef Tatar (C, D, M, O, G)

100g  
vom Almochsen / pochiertes Ei /  
hausgemachtes Brioche  
€ 15,90

## Burrata Mozzarella (F, G, O, P)

Tomatenmarmelade / Mango-Chutney /  
Basilikumsorbet  
€ 14,90

## Bouillabaisse (B, D, F, L, O)

serviert im Mokka / Muscheln /  
Pulpo / frischer Edelfisch  
€ 18,90

## Backhendl (A, C, L, O)

sous-vide gegartes und gebackenes Hähnchen /  
Kartoffel-Avocado Smash / leicht pikante exotische Cremè  
€ 17,50

## Beilagensalat (A, C, D, E, F, G, H, L, M, N, P)

gemischter Salat / Gurken / Tomaten / Croutons  
Wahlweise:  
Balsamico Dressing  
oder Essig und Öl  
€ 7,20

## Steinpilzcreme Schaumsuppe (A, F, G, M, O)

mit Gambas  
€ 11,90

# Vorspeisen

# Hauptgerichte

## **Filet vom Rind** (C, G, L, M, O)

ca. 250g  
grüner Spargel-gelbe Bete-Kartoffel-  
gröstl /  
Estragon-Sabayon / Jus  
€ 39,90

## **Chateaubriand** (A, C, G, L, M, O)

500g - Zubereitung für 2 Personen ca. 40 min.  
Kräuterkruste / geräucherter Blumenkohl / Wed-  
ges / Jus  
€ 79,00

## **Original Wiener Schnitzel** (A, C, M)

Kalbsfleisch / Erdapfelsalat / Grenta & Zitrone  
€ 27,90

## **Schweinebauch Duo** (A, C, F, G, L, M, O)

niedrig gegart und gebacken /  
Apfel-Kümmel-Sauerkraut / Grießschnitte  
€ 29,50

## **Kalbsbäckchen** (G, L, M, O)

getrüffeltes Kartoffelpüree / Karotten / Thymianjus  
€ 29,90

## **Thunfisch Tagliata** (A, D, F)

leicht gebraten / Rucola / Cherrytomaten / Parmesan  
€ 31,90

## **Fiocchi** (A, C, F, G, O)

Käsefüllung / saisonale Pilz-Majorancreme  
€ 19,90

## **Hausgemachte grüne Spaghetti** (A, G, L, P)

Cherrytomaten-Sauce / Mozzarellaschaum  
€ 17,50

# Desserts

## **Bayrische Creme** (A, C, G)

flüssiges Schokoladenherz / Kaffeschaum in Hülle  
€ 11,50

## **Kaiserschmarrn** (A, C, G)

Zwetschkenröster / Rumrosinen  
€ 14,90

## **Café Affogato** (C, M)

Espresso / Vanilleeis / Schlagsahne  
€ 6,50

## **Zitrus Crème Brûlée** (C, G)

hausgemachtes weißes  
Schokoladeneis  
€ 10,90

## **Freihofschnäpse (2cl)**

Williams / Obstler / Enzian /  
Haselnuss / Marille  
€ 4,50

## **Likör und Magenbitter (4cl)**

Ramazotti / Appenzeller / Averna  
€ 5,50

## **Bailey's (4cl)**

€ 6,30

## **Amaretto (4cl)**

Dissaronno  
€ 6,40

# Digestif