

# DINNER

UNSERE PHILOSOPHIE:

*Regional verwurzelt. Mit urbanem Flair.*

*Unkompliziert und einfach soll es sein.*

*Und doch raffiniert!*

*Denn nichts kommt uns so nah*

*wie Essen und Trinken!*

Öffnungszeiten:

Di-Sa 11:00 - 24:00 Uhr

Sonntagsbrunch 8:30 - 14:30 Uhr

*Unser Lokal bietet Platz für 56 Personen im  
Restaurantbereich und für 32 Personen  
im Barbereich. Je nach Größe eurer Veranstaltung könnt  
ihr Bereiche oder das gesamte Lokal exklusiv reservieren.*

## TO START

### Gedeck

Aufstrich des Tages, Meersalzbutter  
und hausgemachtes Brot

3,50

## SUPPEN

### Bouillon vom Rind

mit Tageseinlage

3,80

### Mango Chilli Suppe

4,90

### Ingwer Erbsen Suppe

4,80

mit Garnele

6,90

## BROT & GEBÄCK

### Hausgemachtes / Glutenfreies Brot

2 Scheiben

2,60 / 3

## SALAT

### Beilagensalat

3,50

### Kleiner Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Belugalinsen und Walnüssen

9

# STARTERS

## Roastbeef

mit grünem Pfeffer, Pimientos de Padrón,  
hausgetrockneter Tomate & Topinambur Chips

16

## Gebackene Risotto Bällchen

gefüllt mit Honigschinken & Bergkäse  
mit Melanzani-Tomaten-Dip | 4 Stück

9

## Brat'l Carpaccio

mit Erdäpfelvinaigrette, Kren,  
knusprigem Speck und Kapern

10

## Lachscarpaccio

mit Trüffelcreme, Gurken und Senfkörner

12

## Gebackene Mathis Shrimps

in Tempurateig mit Chili-Dip

18

## Pimientos de Padrón

milde Spanische Paprika in Olivenöl mit Meersalzflocken

8

## Käsevariation

mit Trüffelhonig, Feigensenf und Salzcracker

9

## I LOVERISOTTO & PASTA

### Risotto mit Trüffel aus dem Piemont

mit Wildkräutersalat *oder* mit Wildgarnelen

 18 | 24

### Teriyaki Lachssteak

gegrillt, auf Zitronengras Pasta, mit Jungerbsen

19

### Bad Zeller Bachsaibling

auf Brenesselrisotto mit Honigtomaten

19

## VEGGIE HEAVEN

### Süßkartoffel Quinoa Taler

mit Blattsalat & Dip

12

### Spinatknödel vom Sauerteigbrot

mit Bergkäse gefüllt, Parmesan,  
Salat & Nussbutter

12

### Zitronenpasta

mit Spinat, Salbei, Pinienkerne, Parmesan

14

### Mangold Ricotta Walnuss Lasagne

mit Rucolapesto

16

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Preise in € und inkl. Steuern.  
Auskunft zu Allergenen erhalten sie bei unseren MitarbeiterInnen.

# LUXUSMEAT

BY ANTON RIEPL

Wir servieren unsere Premium Rinder Steaks mit Whiskey-Jus  
und flambierter Speck-Pfeffer-Sauce

## Rib Eye

300g | 30

## Duett

12-Stunden confierte Beefcubes  
& gegrilltes Filet

34

## Filet

200g | 26

300g | 36

## Beilagen zur Wahl

Trüffelpüree 6 Wok Gemüse 5

Hot Avocado | 6 Steakpommes 4

Eidotter |

Speck

## Gegrillte Maishendlbrust

mit Asia-Wok-Gemüse & Jasmin-Duftreis

18

# ÜBERRASCHUNGSMENÜ

## Dreigängiges Menü

für Genießer

56

ab  
zwei  
Personen