

Abendkarte

Vorspeisen

| | | |
|--|------------------|--------------------|
| Suppe der Saison | | 7,20 € |
| Sommerlicher Melonensalat mit Burrata | G | 15,50 € |
| Beef Tatar vom Landmetzger Ignaz Schmid 80 g 150 g | A, C, F, G, M, O | 18,00 € 26,50 € |
| Dreierlei Bruschetta Austernpilze Bresaola Burrata | A, G | 15,50 € |
| Beilagensalat | | 6,50 € |
| Martas Steak-Toast Truffle Mayo Zweierlei Zwiebeln Avocado-creme | C, M | 16,50 € |
| Gambas al Ajillo 6 Stück Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl leicht scharf ! | | 15,50 € |
| Kartoffel-Rösti mit geräuchertem Lachs Forellen Kaviar Dill-Sauerrahm | A, G, D | 18,50 € |
| Bresaola Carpaccio Rucola Grana Padano Balsamico-Glasur | G | 18,90 € |
| Hauptspeisen | | |
| MARTAS „Zwiebelrostbraten“ rosa gebratenes Beiried vom Landmetzger Ignaz Schmid mit zweierlei Zwiebeln, cremigem Selleriepüree, Jus | G, L, O | 36,90 € |
| Bogen-Risotto: Earth & Sea (Thunfisch Steak) Ziegenkäsebällchen Rote Bete Risotto Parmesan Chips | D, G, O | 30,50 € |
| Gebratener Spitzkohl (Vegan) Getrüffeltes Kartoffelpüree Gebrillte Zuckererbsen Apfel-zimt-sauce | | 19,50 € |
| Zitronen-Krätuer-Huhn Vital-Salat Holunderblüten-Dressing Kartoffelrösti | G | 19,50 € |
| Dessert | | |
| Mousse au Chocolat Törtchen | A, C, G, O | 10,50 € |
| Zitronen Schnitte Mango-Chili Sauce (Vegan) | | 8,50 € |



Menu della pasta

| | |
|---|---------|
| Grancapelletto Romagnolo in fruchtiger Tomatensauce | 16,50 € |
| Schwarze Tagliolini al Salmone | 18,50 € |
| Linguine di Verdure mit Austernpilzen in Tomatensauce (Vegan) | 15,50 € |
| Bauletti porcini e taleggio | 18,50 € |

Regional-Saisonal 17:30 -21:30 Uhr

Spargel mit Sauce Hollandaise (10.April bis 24. Juni) 19,50 €

+2 Stück Black Tiger-Garnelen 7,50€

+100 GR Beirid oder Roastbeef 9.50€

Eierschwammerl-Gulasch mit Servietten Knödel (3. Juli bis 30.September) 26,50 €

Wachteleier | Topinambur-Chips | Beilagensalat

Hirschgulasch à la Bourguignonne (2.Oktober bis 30. November) 36,00 €

Getrüffeltes Kartoffelpüree | Gebratene Austernpilze | Belper Knolle

Inklusivpreise



OUR CHOICE

Duett von Jakobsmuscheln und Garnelen D, G, M, R **19,50 €**

Mangowürfel | Avocado-creme | Forellenkaviar |

Wan Tan Streifen

Suppe der Saison **7,20 €**

Rumpsteak G, C, **39,50 €**

Kräuterbutter | 240 gr Beiried (Landmetzgerei Ignaz Schmid) | Rosmarin

Kartoffeln | Grillgemüse | Jus

Mousse au Chocolat-Törtchen A, C, G, O **10,50 €**

Menüpreis

75,00 €

Weinbegleitung **17,50 €**