

# Heißer Tipp für einen heißen Abend...

## Degustationsmenü

／ Überraschen lassen und durchkosten

6 GÄNGE in bewusst kleineren Portionen

WEINBEGLEITUNG 3 Gläser / 5 Gläser

Dry-aged Chateaubriand, 500g für 2 Personen 91

／ FILETMITTELSTÜCK 35 Tage am Knochen gereift, am Tisch tranchiert

La Ratte Erdäpfel, gerösteter Karfiol, Salbei

Unser Simmentaler Rind ist „dry-aged“, was bedeutet, es wurde mindestens 21 Tage trocken gereift. Dadurch tritt beim Anschneiden keine Flüssigkeit mehr aus, das dunkelrote Steak bleibt saftiger, zarter und garantiert einen geschmackvolleren Genuss!

# Menü 1/3

VEGETARISCH

## AMUSE GUEULE

Gruß aus der Küche

## EINGELEGTER SPARGEL

Gebackene Kichererbse, Bulgursalat, Granatapfel

## TOMATENESSENZ

Tomatenschnitte, Kräuter, Kamille

## BÄRLAUCHRISOTTO

Zucchini, grüner Spargel

## KOKOSNUSS

Parfait, Eis, Jelly

# Menü 2/3

SEE & MEER

## AMUSE GUEULE

Gruß aus der Küche

## BURRATA

Geschmorte Tomate, Olive, Bresaola

## WEIBE BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

pochierter Wolfsbarsch, Kräutersud

## FRISCHER TAGESFISCH JE NACH FANG

Safranrisotto, Cassolette von Meeresfrüchten, Fenchel, Sepia

## JOGHURT & GRANOLA

Mascarponecreme, Honig, Joghurteis

# Menü 3/3 WALD & WIESE

## AMUSE GUEULE

Gruß aus der Küche

## RINDERCARPACCIO

Comte, Kernöl, Kräutersalat

## SPARGELSCHAUMSUPPE

Crème Fraîche, Zitrus

## KRONE VOM DUROC SCHWEIN

Sellerie, Erdäpfel- Topfenstrudel, Zitrus, Basilikum

## RED VELVET CAKE

Weißer Schokolade, Rhabarber, Himbeer

# oder a la carte

## ／ Kalte Vorspeisen

### EINGELEGTER SPARGEL

Gebackene Kichererbse, Bulgursalat, Granatapfel

### BURRATA

Geschmorte Tomate, Olive, Bresaola

### GEFLÄMMTER SAPHIRE LACHS

Spargel, rote Rübe, Radicchio, Tapioka

### RINDERCARPACCIO

Comte, Kernöl, Kräutersalat **18** GMO

### BEEF TARTAR

Bärlauch, eingelegte Schalotten, Kapern

### BLATTSALAT

Radieschen, Gurke, Leinsamen, gereifter Balsamico, Olivenöl

# genießen ...

## / Suppen

### RINDERCONSOMMÉ

Speckknödel, Grießnockerl, Tafelspitz, Wurzelgemüse

### TOMATENESSENZ

Tomatenschnitte, Kräuter, Kamille

### WEIßE BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE

pochierter Wolfsbarsch, Kräutersud

### SPARGELSCHAUMSUPPE

Crème Fraîche, Zitrus

## / warme Vorspeisen

### TAGLIATELLE

Wildgarnele, Chorizo, Tomate, Rucola (vegi)

### BÄRLAUCHRAVIOLI

Hofkultur Schweinsbackerl, Babyspinat, Hollandaise (vegi)

### BÄRLAUCHRISOTTO

Tranchen vom Rinderfilet, Zucchini, grüner Spargel (vegi)

# wählen ...

## ／ Hauptspeisen

### WEIBER STANGENS PARGEL

- La Ratte Erdäpfel, Melanzaniragout, geschmolzene Tomate
- La Ratte Erdäpfel, Kräutersalat, Spanferkelschinken, Hollandaise
- La Ratte Erdäpfel, Tranchen vom Rinderfilet, Hollandaise

### FRISCHER TAGESFISCH JE NACH FANG

Safranrisotto, Cassolette von Meeresfrüchten, Fenchel, Sepia

### KRONE VOM DUROC SCHWEIN

Sellerie, Erdäpfel- Topfenstrudel, Zitrus, Basilikum

### DUETT VOM LAMM

Rosa gebratener Rücken & geschmorte Huft  
Linsen, Melanzani, confiertes Wurzelgemüse

### ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ

Bärlauchgnocchi, sautiertes Kraut, grüner Spargel, Lauch

### DRY AGED RINDERFILET 250G VOM SIMMENTALER RIND

La Ratte Erdäpfel, gerösteter Karfiol, Salbei

### ROSA GEBRATENE RINDERSTEAKHUFT 200G

La Ratte Erdäpfel, gerösteter Karfiol, Salbei

### TAGLIATELLE

Wildgarnele, Chorizo, Tomate, Rucola (vegi)

### BÄRLAUCHRAVIOLI

Hofkultur Schweinsbackerl, Babyspinat, Hollandaise (vegi)

### BÄRLAUCHRISOTTO

Tranchen vom Rinderfilet, Zucchini, grüner Spargel (vegi)

# abschließend ...

## ／ Dessert

### HALBFLÜSSIGES SCHOKOKÜCHLEIN

Schokomousse, Banane, Salzkaramell

### RED VELVET CAKE

Weißer Schokolade, Rhabarber, Himbeer

### KOKOSNUSS

Parfait, Eis, Jelly

### JOGHURT & GRANOLA

Mascarponecreme, Honig, Joghurteis

## ／ Für den kleinen, süßen Guster

### KAFFEE & TÖRTCHEN IM GLAS

Erdbeersorbet, Limette, Zitronengras

## Wir haben geöffnet

16.00 - 24.00 Uhr

(Küche: 17.00 - 21.30 Uhr)

Sonntag/Montag Ruhetag.