

## VORSPEISEN

---

Pomodoro Deluxe   Büffelmozzarella   Tomate   Rucola Pomodoro deluxe   buffalo mozzarella   tomato   rocket	15,50 €
Gegrillte Melone   Prosciutto   Ziegenkäse   Himbeeressig Grilled melon   prosciutto   goat cheese   raspberry vinegar	12,20 €
Sashimi vom Bio-Lachs   Zitronenmayonnaise   Topinambur Organic salmon sashimi   lemon mayonnaise   topinambur	16,50 €

## SUPPEN

---

Gurken Kaltschale   Fischspieß   Wasabischaum Cucumber cold bowl   fish skewer   wasabi foam	6,90 €
Klare Tomaten-Consommé   Bruschetta Clear tomato consommé   bruschetta	4,50 €
Crèmesuppe der Saison Seasonal cream soup	5,50 €

## SALATE

---

Sommerlicher Beilagensalat   Hausdressing Side salad   house dressing	6,90 €
Caesar Salad   gegrillte Avocado   Croutons   Orange (V)* Caesar salad   grilled avocado   croutons   orange	14,90 €
*wahlweise mit Rinderfiletspitzen oder Scampis	20,90 €



## HAUPTSPEISEN

---

Backendl-Wrap   Kürbiskernöldressing Fried chicken wrap   pumpkin seed oil dressing	13,90 €
Rehrücken-Spieß   Auberginencreme   Kreuzkümmel   Fladenbrot   Joghurt-Gurken-Dip Saddle of venison skewer   aubergine cream   cumin   flatbread   yoghurt cucumber dip	25,80 €
Konfierter Bio-Lachs   Kräuterrisotto   Zuckerschoten   Kirschtomaten Confit organic salmon   herb risotto   sugar snap peas   cherry tomatoes	28,00 €
Rinderfilet 200g   gegrilltes Marktgemüse   Steakpommes   Rotweinschalotten Beef fillet 200g   grilled market vegetables   steak fries   red wine shallots	36,00 €
Wiener Schnitzel vom heimischen Landschwein   Petersilien-Kartoffeln   Beilagensalat   Preiselbeeren Wiener schnitzel from local pork   parsley potatoes   side salad   lingonberries	16,90 €
Kohlrabi-Spaghetti   gebackene Kräuterseitlinge   Studentenfutter (V) Kohlrabi Spaghetti   baked king oyster mushrooms   trail mix	18,90 €
Fang des Tages aus heimischen Gewässern Catch of the day from local waters	auf Anfrage

## DESSERT

---

Gebackenes Vanilleeis im Strudelteig   Kirschragout   Schokoladenganache Baked vanilla ice cream in strudel pastry   cherry ragout   chocolate ganache	8,50 €
Panna Cotta von der Tonkabohne   Erdbeer-Minze-Salat Tonka bean panna cotta   strawberry mint salad	6,50 €
Kuchen des Tages Cake of the day	4,50 €

