



# Lunchkarte

## Lunch Menu

MITTAGSTISCH

### VORSPEISEN | STARTER

<b>TATAR VOM RIND</b> <i>mediterran mariniert mit Wachtelspiegelei</i> <b>BEEF TARTARE</b> <i>marinated mediterranean style with quail egg</i>	19.00
<b>HERBSTLICHER SALAT</b> <i>mit gebratener Birne, Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen</i> <b>AUTUMN SALAD</b> <i>with pan seared pear, goat cheese and roasted walnuts</i>	14.00

### SUPPE | SOUP

<b>RINDERCONSOMMÉ</b> <i>mit Wiener Einlage</i> <b>BEEF CONSOMMÉ</b> <i>with traditional Viennese dumpling</i>	7.00
---	------

### HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

<b>WIENER SCHNITZEL</b> <i>mit Petersilkartoffeln</i> <b>VIENNESE ESCALOPE</b> <i>with parsley potatoes</i>	24.00
<b>MAISHÄHNCHEN</b> <i>Blattspinat mit Cashewkernen auf Süßkartoffelcreme und Röstzwiebeljus</i> <b>CORN-FED CHICKEN</b> <i>spinach with cashews on sweet potato crème and roasted onion jus</i>	28.00
<b>REINANKENFILET</b> <i>dazu Buchweizenrisotto und geschmorter Hokkaido Kürbis</i> <b>WHITEFISH FILET</b> <i>with buckwheat risotto and braised Hokkaido pumpkin</i>	25.00
<b>TAGLIATELLE</b> <i>hausgemacht mit Kirschtomaten, Ruccola und Basilikum</i> <i>homemade with cherry tomatoes, rocket and basil</i>	16.00

### DESSERT

<b>WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE</b> <i>mit Ribisl</i> <b>WHITE CHOCOLATE MOUSSE</b> <i>with red currant</i>	9.00
<b>SAUERRAHM PANNA COTTA</b> <i>mit Zitrusfrüchten</i> <b>SOUR CREAM PANNA COTTA</b> <i>with citrus</i>	9.00