

Speisekarte

Vorspeisen & kleine Gerichte

Pimientos de Padrón 9,00 €

Aioli | Meersalz | Olivenöl

Kürbis-Kokos-Ingwer Suppe 11,00 €

Garnele | Kerne | Öl

Hausgemachtes Rindercarpaccio 19,00 €

Eingelegter Kürbis | Wildkräuter | Parmesan

Chili Honey Prawns 19,00 €

5 Tempura Prawns | Chili | Orange | Pistazie | Koriander

Marktsalat 12,00 €

Gebratene Pilze | Kresse | Balsamico Vinaigrette

Ceasar Salad

Romana | Ei | Parmesan | Croûtons

mit Chicken 17,00 €

mit Halloumi 17,00 €

mit Garnelen 24,00 €

Ravioli 16,00 €

Kürbis | Ingwer | Kerne

Grilled Octopus 21,00 €

Miso | Kürbis | fermentierter Pfeffer

Hauptgänge

Curry 14,00 €

Bete | Rübe | Reis

mit Chicken 19,00 €

mit Halloumi 19,00 €

mit Garnelen 26,00 €

Rahmschwammerl 17,50 €

Herbstliche Pilze | Serviettenknödel | Wildkräuter

Fried Asia Chicken 19,00 €

Chili Mayo | Frühlingslauch | Koriander

Rosa Entenbrust 26,50 €

Zwiebelconfit | Pastinakenpüree | Kartoffelkrapfen

Geschmorte Ochsenbacke 25,00 €

Rotkohl | Serviettenknödel | Portweinjus

Rumpsteak 29,00 €

Rinderrücken | herbstliches Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

Beilagen on top

Beilagensalat 4,00 €

Pommes 4,00 €

Trüffelfries 6,00 €

Rosmarinkartoffeln 4,00 €

Desserts

Tiger Schatzkiste	8,00 €
allerlei Süßes	

Secco	11,00 €
Sorbet Kirsche	

Cheesecake	11,00 €
Honig-Sauerrahmeis Mango-Gel Spekulatius-Crumble	

Menü

18:00 - 21:00 Uhr

3 Gang

Kürbis-Kokos-Ingwer Suppe

Garnele | Kerne | Öl

*

Rosa Entenbrust

Zwiebelconfit | Pastinakenpüree | Kartoffelkrapfen

*

Sorbet

Secco | Kirsche

€ 45,00

Weinbegleitung

Weiß | Rot | Süß

€ 15,00