



**LUNCH KARTE**  
Täglich 12:00 – 14:00 Uhr

UNSER TAGESMENÜ / Menu of the day

<b>3-Gang Menü inklusive einer Tasse Espresso oder Kaffee</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>2-Gang Quicklunch inklusive einer Tasse Espresso oder Kaffee</b>	<b>€ 19,50</b>

VORSPEISEN / Starters

**kalt geselchter Bluefine Thunfisch an Salatherzen Kräutersalat mariniert mit einer Vinaigrette aus Zitrusfruchtessig & Olivenöl** € 12,50  
Smoked tuna with herb salad an citrus – olive oil vinaigrette

**Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen, abgerundet mit exclusives sizilianisches Olivenöl, Peruanischem Quellewassersalz, Kubeben und tasmanischen Langpfeffer** € 12,50  
Carpaccio of beef with parmesan chesse, Sicily Olive Oil and exclusive spice

SUPPEN/ SOUPS

**Streifen von Palatschinken mit frischem Schnittlauch in feinstem Bouillon von „BOS TAURUS RIND „** € 5,50  
Bouillion of beef with sliced pancake, chives and vegetable julliene

**Samtsuppe von jungem Zwiebellauch mit Cracker von zweierlei Sesam** € 6,50  
Cream soup of spring onion and sesame cracker

HAUPTGÄNGE / Main dishes

VEGETARISCHES/ Vegetarian

**Topinambur – Gemüsepfanne mit rotem Curry** € 12,50  
Pumpkin curry with soja beans spiced with green cardamom and ginger

**Gebratenes Vollkornlaibchen mit Kräutersauce und Tomatensautê** € 12,50  
Risotto of potatoes with spring onions and glazed chilli cherry tomato





### KÖSTLICHKEITEN AUS FLUSS UND SEE / *Fish from river and lake*

**Riesengarnelen mariniert mit Chilis, Kardamom & Ingwer, serviert mit Romesco Sauce und Knoblauchbaguette** €21,50  
Filet of cod fish below pumpkin cinnamon crust, dill potato and glazed sugar snap

### RAFFINIERTES VOM LANDE UND DEN BERGEN / *Specialities*

**Filetsteak vom *BOS TAURUS RIND* unter der Erdnussskruste an Cognac – Pfeffersauce, Speckbohnenbündchen, Kartoffelroulade** € 25,50  
Filet of beef below a peanuts crust, cognac pepper sauce, beans with bacon and potatoes roll

**Wiener Schnitzel in der Pfanne in schäumender Butter gebraten, Petersilerdäpfel und Preiselbeeren**  
**vom Kalb / of veal** € 17,50  
**vom Schwein / of pork** € 15,50  
Escalope Vienna Style with parsley potatoes and cowberries  
Kleiner gemischter Salat mixed side salad € 5,50

**gekochter Tafelspitz mit Semmelapfelkren und Wurzelgemüse dazu Bouillonkartoffeln, Blattspinat** € 18,50  
Austrian Prime Boiled Beef with horseradish sauce, bouillon potatoes and spinach

**Hausgemachte Maultaschen an gerösteten Zwiebeln und Kräutersauce** € 12,50  
Pasta squares with herb sauce and roasted onions “Swabians Style”

### Dessert / *Desserts*

**Weißer Cappuccino mit Tonkabohnen – Kaffeeschaum** € 9,30  
White cappuccino cream with coffee foam

**Crème von schwarzer Johannisbeere auf Baumkuchensockel** € 9,30  
Cream of black currant and marzipan cake

**Altwiener Apfelstrudel mit gebrannten Mandeleis** € 6,50  
Apple strudel „Old Vienna Style“ with almond ice cream

