

„Üsere Burakarta“

Vorspeisen

Tafelspitzbouillon mit Grieß und Klops
9,50 €

Buschenschankvariation, rauchige Schmankerl und Eingelegtes
15 €

*Unser Backhendl vom Freiland Huhn
fermentiertem Gemüse, Kressecreme*
14 €

Rahmsuppe von Galizischen Muscheln
12 €

Hauptspeisen

*Eifler Hirschkalb, gereift vom Metzger Hollweck
Polentasouffle, Gemüse*
21 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat
22 €

*Gereifter Milchkuh Tafelspitz oder: Black Angus Schulterscherz
mit Schnittlauchcreme, Wurzelgemüse, Rösti und Apfelkren*
23 €

*Harakai Freiland Kalbsrücken
Möhre/ Rübe/ Wurzel*
23 €

Rinderherz mit Madeirajus, Wurzelgemüse und Mousseline
18 €

*Stachelmakrele „Sashimi“ bleu gebraten
Topinambur, gelbe Linsen, Tomate*
25 €

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

9,20 €

Wölkchen 5,90 €

Griechischer Joghurt, Stachelannone und Zitrusfrüchte

10 €

Der Apfelstrudel, Salzkaramel, Mousse und Eis

10 €

Vorarlberger Bergkäse, 10 Monate gereift

Radicchiomarmelade, Rauchmandeln

8,90 €

After Dinner Drink

White Basil

Weißer Schokolade, Basilikum, Maracuja, Vodka

4,50 €

Strawbeery Mint Fizz

Erdbeer – Sirup, Minze, Zitronensaft, Gin, Sodawasser

4,50 €