

LUNCH

MONTAG + DIENSTAG 11.30–15.30, MITTWOCH-FREITAG 11:30-17:00

Alkoholfreier Mojito. Minze. Zitrone 10
Lillet Blanc. Tonic. Gurke 8,9

BONNE AFFAIRE DE LA SEMAINE
Italienisches Focaccia. Tomate. Burrata. Rucola 11,5

LUNCH DEAL:
Focaccia & hausgemachte Limonade 15,5

PLAT DU JOUR

Gelbe Rüben-Ingwersuppe 6,9

poisson du jour: Lachsfilet

Grammelknödel, mit Grammeln von der Dorffleischerei Arthold. Grüner Veltliner Kraut. Kräuter 19

Eierschwammerl à la crème. Semmelknödel. Salbeibutter 19,5

Lachsfilet. Senf-Kapernsauce. Stampfkartoffel. Kräuter 25

MARCO'S SIGNATURES

Steak Tatar. Chili. Crisp. Pepperonata. Nussbutterbrioche	18 / 22
Unser Vitello Tonnato. Kapern. Parmesan. Rosmarinbaguette	18
Rote Rüben Tatar. Apfel. Kren. Orange	16,5

PREMIÈRE ENTRÉE

Kleiner Blattsalat. Dijonsendressing	6
Tagessuppe	6.9
Basensuppe. Wurzelgemüse	5.5

CLASSIQUE

Kalbsbutterschnitzlerl. Stampfkartoffel. Kohlrabi. Nussbutter	19.5
Peanutbuttercurry Basmati. gegrilltes saisonales Gemüse + Label Rouge Hühnerfilet	17,5 +5,50
Karamellisierter Ziegenkäse. Gegrilltes saisonales Gemüse. Gartenbasilikumpesto	18.5
Vitalteller – saisonales gedämpftes Gemüse. Kräuterfond. Citrus. Kräuter + Wiesenkräuterhuhn + Tagesfisch	15 + 6 + 8
Unser Salade Nicoise. Thuna Sashimi. Fisolen. Kartoffeln. Ei. Gurke. Tomate. Oliven. Dijonsendressing	23

BAGUETTES

Roastbeef. Melanzani. Tomate. Dionsenfcreme	12,9
Französischer Brie. Apfel. Nuss. Marille	11
Thum Beinschinken. getrüffelte Eierspeise. Schnittlauch	12.9

PATISSERIE

Choux-gefülltes Brandteigkrapferl	4,9
Französische Eclairs	9,5
Unsere Cookies	5,9
Coffee Moment: Espresso + Schokotrüffel	3,9
Cafe Crema Unser cremig gerührter Eiskaffee	4,5/ 7,5

