Kalte Vorspeisen / Cold hors d'oeuvres

Prosciutto mit Schafskäse und Oliven / Prosciutto with sheep cheese and olives ^G	10,00
Marinierter Rinderfilet mit getrockneten Aprikosen / Marinated beef fillet with dried apricots ^{HM}	10,00
Lachs und Jakobsmuscheln mit Blumenkohl / Salmon and scallops with cauliflower ^{BD}	9,50

Salaten / Salads

Huhn und Bulgur Salat / Salad with chicken and bulgur ^{AC}	10,00
Saisonsalat mit Pinienkernen und Croutons / Seasonal salad with pine nuts and croutons ^{AHK}	5,50
Brunch Salat / Brunch salad ^{CEG}	6,50
Salat von Mozzarella di Buffalo & Tomaten / Mozzarella di Buffalo & Tomato salad ^G	7,00
Salate Niçoise / Niçoise salad ^{BGH}	10,00

Suppen / Soups

Rinderkonsommee mit hausgemachten Knödeln / Beef Consommé with homemade dumplings ^{ACG}	5,50
Klare Fischsuppe mit Buchweizensushi / Clear fish soup with buckwheat sushi ^{BDL}	6,00
Hokaido Kürbiscremesuppe mit Ingwer / Hokaido pumpkin cream soup with ginger ^{AG}	6,50

Warme Vorspeisen / Warm hors d'oeuvres

Nudeln mit Flusskrebse und Wakame Algen / Noodles with crayfish and Wakame algae ^{ABO}	14,00
Risotto mit Steinpilzen und Speck / Risotto with boletus mushrooms and bacon ^G	9,00
Pasta Fregola mit Ente und Buchweizen / Pasta Fregola with duck and buckwheat ^{ACG}	11,00
Gerste mit Lauch / Barley with leek ^G	7,50

Fischgerichte / Fish dishes

Forelle mit Spinat, Zucchini und Auberginen / Trout with spinach, zucchini and eggplants ^D	14,00
Kraken mit Kürbis, Kräutern und Olivenöl / Octopus with pumpkin, herbs and olive oil ^D	16,00
Täglich frischer Fisch mit Saison Gemüse / Daily fresh fish with seasonal vegetables ^{AD}	47,00/kg
Gegrilltes Filet vom täglich frischen Fisch / Grilled fillet of daily fresh fish ^{AD}	18,00

Fleischgerichte / Meat dishes

Lamm mit Currysauce, Erbsen und Minze / Lamb with curry cream, peas and mint ^{ACFG}	21,00
Kalbrücken mit Senfkörnern und Parmesan / Back of veal with mustard seeds and parmesan ^{AGM}	22,00
Black Angus Rumpsteak mit Kartoffeln / Black Angus rump-steak with potatoes ^{AG}	35,00/300 g
Schweinebacke mit Dinkel und Speiserübe / Pork cheeks with spelt and turnips ^{AC}	19,00
Hähnchenfilet mit Zucchini und Auberginen / Chicken fillet with zucchini and eggplants ^{AGL}	15,00
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren soße / Wiener Schnitzel with cranberry sauce ^{ACG}	18,00
Rindergulasch mit Brotsoufflé / Beef goulash with bread soufflé ^{ACG}	9,50
Flammierte Rindertournedos / Flambéed beef tournedos ^G	39,00/2 p.

Nachspeisen / Desserts

Schokoladen Crostata mit Jafaeis / Chocolate Crostata with Jafa ice cream ^{ACG}	5,50
Tapioka Perlen mit Kokosmilch / Tapioca pearls with coconut milk ^{CG}	6,50
Kürbiskerne Parfait mit Vanillecreme / Pumpkin seed Parfait with vanilla cream ^{CG}	5,50
Kastanienmousse mit Kaki Fruchteis / Chestnut mousse with kaki ice cream ^{ACG}	6,50

Eisauswahl aus unserer Patisserie / Choice of ice creams from our patisserie ^{CG}
Flammierte Crêpe Suzette / Flambéed Crêpes Suzette ^{ACG}

2,00/1 k.
16,50/2 p.

Käse / Cheese

Slowenischer Käseteller mit slowenischem Honig und Trüffeln / ^{GH}
Selected Slovenian cheese's with Slovenian honey and truffles

14,00

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:

the number following the dish refers to allergens that may occur in the meal

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin products **R** Molluscs and molluscs products

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).