



APERITIF

Rosmarin Spritz

auch als alkoholfreie Variante erhältlich

12

Gérard Bertrand · Languedoc-Roussillon · Frankreich

Code Rouge Crémant de Limoux - 0,1 l

9,5

WEINEMPFEHLUNG

2024 Marco Felluga · Collio · Italien

Pinot Grigio - 0,1 l

9,5

2024 Weingut Odinstal · Wachenheim · Pfalz

Auxerrois 305 N.N. - 0,1 l

9,5

2023 Weingut Ludwig · Thörnich · Mosel

Thörnicher Riesling - 0,1 l

5,5

2015 Schloss Halbturn · Halbturn · Österreich

Koenigsegg Rot Zweigelt/ Blaufränkisch/ St. Laurent - 0,1 l

8

2022 Château l'Hospitalet · Languedoc-Roussillon · Frankreich

Grand Vin Rouge · Syrah, Grenache - 0,1 l

13

Alle Weine enthalten Sulfite.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



BUSINESS LUNCH

17.02. – 20.02.

11:30 – 15:00 Uhr

Kürbiscremesuppe

Kerne | steirisches Öl | eingelegter Kürbis

Gedämpfter Skrei (Winterkabeljau)

Risoni-Nudeln | Erbsen und Schoten | Dijon-Senfsoße

ODER

Gesottener Tafelspitz

Bouillonkartoffel | Wurzelgemüse | Meerrettich | Frankfurter Kräuter

ODER

Süßkartoffelgnocchi

Wilder Brokkoli | Mandelsplitter | Parmesan

Kokosnuss - Panna Cotta

Maracuja | karamellisierte weiße Schokolade

Espresso

Praline

Fisch/ Fleisch: € 53,00

vegetarisch: € 50,00

Ohne Dessert:

Fisch/ Fleisch: € 45,00

vegetarisch: € 42,00

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



APERITIF

Rosemary Spritz

also available as a non-alcoholic version

12

Gérard Bertrand · Languedoc-Roussillon · France

Code Rouge Crémant de Limoux - 0,1 l

9,5

WINE RECOMMENDATION

2024 Marco Felluga · Collio · Italy

Pinot Grigio - 0,1 l

9,5

2024 Weingut Odinstal · Wachenheim · Palatinate Region

Auxerrois 305 N.N. - 0,1 l

9,5

2023 Weingut Ludwig · Thörnich · Mosel

Thörnicher Riesling - 0,1 l

5,5

2015 Schloss Halbturm · Halbturm · Austria

Koenigsegg Rot Zweigelt/ Blaufränkisch/ St. Laurent - 0,1 l

8

2022 Château l'Hospitalet · Languedoc-Roussillon · France

Grand Vin Rouge · Syrah, Grenache - 0,1 l

13

All wines contain sulfites.



BUSINESS LUNCH

17.02. – 20.02.

11:30 – 15:00 Uhr

Pumpkin Cream Soup

seeds | styrian oil | pickled pumpkin

Steamed Skrei (Winter Cod)

risoni pasta | peas and pods | dijon mustard sauce

OR

Boiled Tafelspitz

bouillon potatoes | root vegetables | horseradish | Frankfurt herbs

OR

Sweet Potato Gnocchi

wild broccoli | almond slivers | parmesan

Coconut - Panna Cotta

passion fruit | caramelized white chocolate

Espresso

chocolates

Fish / meat: € 53,00

vegetarian: € 50,00

Without dessert:

Fish / meat: € 45,00

vegetarian: € 42,00