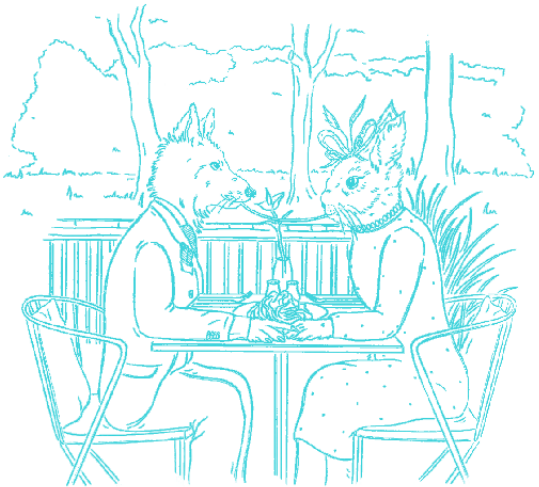


Speisekarte

11:00 bis 23:00 Uhr
Küchenschluss 22:30 Uhr



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb € 35,00
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl

Cremitige Tagliatelle € 29,00
frischer schwarzer Trüffel

Gegrillter Oktopus € 31,00
Wassermelone, Thai Basilikum, Ananas

Moules Frites
Sauce Rouille, Pommes frites
klein € 20,00
gross € 26,00

Gegrilltes Entrecôte € 34,00
Beilagen
- klassische Pommes frites € 9,00
- Trüffel-Pommes frites € 12,00
- gegrillte Salatherzen, Parmesan € 11,00
- Edamame € 8,00
- Mais € 7,00
- Avocado Püree € 10,00

Rollgersten Risotto € 21,00
gebackene Kräuterseitlinge, Miso

Gegrilltes Filet
von der Dorade € 31,00
Erbsenpüree, Fenchel, Joghurt

Eine Mahlzeit ohne Dessert
ist einfach nicht vollständig:
In unserer Vitrine finden Sie
süßes aus der Pâtisserie.

Desserts

Zitronen Sorbet € 11,00
Wodka, frittierte Minze

Flüssiger Schokoladekuchen € 14,00
Oreo-Vanille Eis

Erdbeer-Knödel € 13,00
süße Butterbrösel,
Joghurt-Basilikum Creme

Salate

Green Goddess Salat € 14,00
Avocado, Minze, Gurke,
Limette, Sesam

Radicchio Variegato Chiaro € 17,00
Seegras, Marille, Pfirsich,
vegane Miso-Mayonnaise

Gegrillte Artischocken € 21,00
Brioche, Datteltomate,
Rucola-Chutney

Caesar Salad € 26,00
Römersalat, Maishendlbrust, Grana

Vorspeisen

Lobster Roll € 18,00
Kohlrabi, Reis, japanische Mayonnaise,
weißer Ingwer, Jungzwiebel

Lachs Sashimi € 19,00
Maracuja, Jungzwiebel, Paprika-Öl

Escargots de Bourgogne € 22,00
Knoblauchbutter, Baguette

Carpaccio de Bœuf € 21,00
Fleur de Sel, Zitrone, Parmesan,
Pinienkerne, schwarze Nuss

Tatar vom Radieschen € 19,00
Schnittlauch, Wassermelone, Ricotta,
Perlen vom Balsamico

Suppen

Tomaten Consommé € 10,00
Sherry, Basilikum-Öl,
hausgemachte Tomatenravioli

Gurken Kaltschale € 9,00
Melone, alkoholfreier Gin

Unsere Service-Mitarbeiter-
innen informieren Sie
gerne über tagesaktuelle
Empfehlungen.

Hausgemachte Kuchen & Torten
sowie Brot und Gebäck der Bio-
Bäckerei Öfferl einfach mitnehmen
und zu Hause genießen.

Snacks

Jahrgangssardinen € 15,00
Gebäck nach Wahl

Sacher Würstl € 13,00
Senf, Kren, Bio-Handsemmel

Grüne Oliven € 9,00
mariniert, Rosmarin

Calamari Fritti € 12,00
Knoblauch-Aioli

Marinierter Ziegenkäse € 14,00
Orangenöl, Kerbel

Handsemmel mit Leberkäse € 11,00
Essigurkerl-Salsa

Coq au Vin Nigiri € 12,00
3 Stück, Pilzsauce

Artischocke € 16,00
im Ganzen gekocht, Kernöl-Creme

Hühner-Satey Spiesse € 14,00
Erdnuss, Koriander

Couvert mit frischem Gebäck von der
Bio Bäckerei Öfferl und Olivenöl oder
hausgemachten Aufstrichen.

€ 5,20/Person

Speisen & Getränke inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere Lieferanten

Rindfleisch Wiesbauer Gourmet
Fleisch und Wurstwaren Windisch
Fisch Eisvogel
Sardinen R&S Gourmet
Meeresfrüchte Eishken Estate
Brot und Gebäck Bio Bäckerei Öfferl
Obst und Gemüse Peter Memminger
Trüffel und Pasta Miliffico

Wichtige Infos zu Allergenen

Eine Karte mit detaillierten Angaben
der Allergene in unseren Gerichten
erhalten Sie gerne von unseren
Service-MitarbeiterInnen.

Küchenchef Florian Oswald
und sein Team wünschen
Ihnen guten Appetit.

— THE GUEST HOUSE —
BRASSERIE
TIME FOR DELIGHT