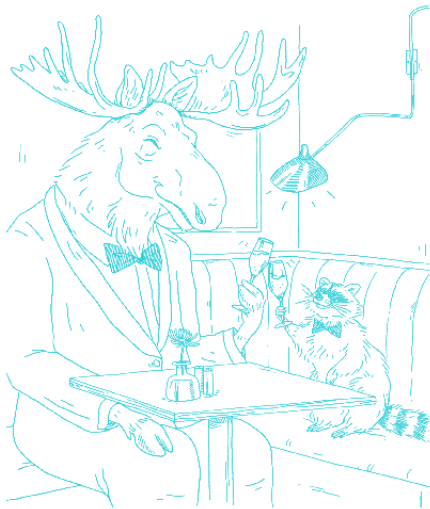


Speisekarte

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



SALATE

FRISEÉ SALAT € 15,00
Speck, Brioche,
pochiertes Ei, Senfsauce

SALATHERZEN € 16,00
Radicchio Rosso Tardivo,
Topinambur, Parmesan

SALADE DE POULET À LA FRANÇAISE ... € 18,00
Huhn, Dijon, Pistazien,
getrocknete Tomaten

VORSPEISEN

RÜBEN & KAROTTE € 17,00
Chioggia Rüben Carpaccio, geräucherte
Ochsenherz-Karotten, Karottencreme,
Knäckebrot

BEEF TATAR
Chili-Mayonnaise, Brioche, frittierter Rucola
klein 90g € 21,00
groß 150g..... € 28,00

CHAMPIGNONS À LA PROVENÇALE € 18,00
Knoblauch, Kräuter, Frischkäse

ZIEGENKÄSETARTE € 19,00
Shiitake, Babyspinat,
Honig-Ingwer Vinaigrette

DUETT VOM LACHS € 25,00
Lachs Rolle & Lachstatar,
Ingwer, Sojasauce

SUPPEN

ERDÄPFELCREMESUPPE € 12,00
Limette, Kresse

SOUPE DE POISSON € 14,00
Brot, Knoblauch, Chili, Safran,
Mayonnaise

UNSERE SERVICE-MITARBEITER-
INNEN INFORMIEREN SIE
GERNE ÜBER TAGESAKTUELLE
EMPFEHLUNGEN.

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN
AUS DEM CAFÉ PRÜCKEL SOWIE
BROT UND GEBÄCK DER BIO-BÄCKEREI
ÖFFERL EINFACH MITNEHMEN UND
ZU HAUSE GENIEßEN.

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL € 35,00
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl

CHATEAUBRIAND 450G..... € 95,00
für 2 Personen, Wartezeit ca 35 Min

STEAK VOM RINDERFILET 190G € 38,00
Beilagen
- klassische Pommes frites..... € 9,00
- Käse-Pommes frites € 11,00
- gegrillte Kräuterseitlinge, Zitronen-Thymian .. € 13,00
- Pfeffersauce..... € 6,00
- cremige Polenta € 10,00

MOULES FRITES
Sauce Rouille, Pommes frites
klein € 19,00
gross € 26,00

FREGOLA SARDA
Miesmuscheln, Sellerie
klein € 20,00
gross € 27,00

MILLE FEUILLE € 18,00
Melanzani, Kichererbse

SPICY LOBSTER LINGUINE € 33,00
Jungzwiebel, Sesamöl

EINE MAHLZEIT OHNE DESSERT
IST EINFACH NICHT VOLLSTÄNDIG:
IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE
SÜßES AUS DER PÂTISSERIE.

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT € 13,00
Pomelo

STICKY RICE € 12,00
Mango, Vanille Eis

CRÈME BRÛLÉE € 15,00
Kokosmilch, Ingwer

SNACKS

JAHRGANGSSARDINEN € 15,00
Gebäck nach Wahl

LOBSTER BRIOCHE € 19,00
japanische Mayonnaise,
Kohlrabiwürfel, Limette

SCHNITZELSEMMEL € 16,00
Kimchi, Wasabi-Aioli

POPCORN-SHRIMP € 15,00
Chili-Mayonnaise

ENTEN RILLETES € 25,00
Hoisin, Frühlingszwiebel

BAGUETTE € 23,00
Ochsenfleisch-Grünkohl &
Miso-Haselnuss-Tahini

SACHER WÜRSTL € 13,00
Senf, Kren, Bio-Handsemmel

MARINIERTE OLIVEN € 9,00

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 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