

ABENDKARTE EVENING MENU

18.00 BIS 22.30 UHR - 6 PM TO 10:30 PM

VORSPEISEN APPETIZERS

Kichererbse € 17,50

Chioggia Rübe, Alter Balsamico, Fisolen

Chick pea

Chioggia beet, old balsamic vinegar, green beans

Pastinakensuppe € 13,50

Gegrillter Paprika, Oktopus, Chiliöl

Parsnip soup

grilled bell pepper, octopus, chili oil

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Steinbuttfilet € 42,00

Melanzanicreme, Bohnencassoulet, Bohnenkrautschaum

Turbot fillet

eggplant cream, bean cassoulet, savory foam

Gegrilltes Kalbskotelett € 45,00

Knusprige Kohlsprossen, Schwarzwurzeln, Trüffeljus

Grilled veal cutlet

crispy Brussel's sprouts, black salsify, truffle jus

Gegrillte Merguez vom heimischen Maibock € 15,50

Würzige Rohwurst, Dijonsenf, Handsemmerl

Grilled merguez from Austrian „Maibock“ (roe deer)

spicy cured sausage, Dijon mustard, homemade roll

Diese besondere Delikatesse wurde von Windisch Wurst & Schinken, **exklusiv** für die Brasserie hergestellt!

*This delicacy was **exclusively** produced for the Brasserie by Windisch Wurst & Schinken!*

DESSERTS

Zwetschke € 14,50

Mohn, Sauerrahm, Powidl

Plum

poppy seeds, sour cream, "Powidl"