

VORSPEISEN

BEEF TATAR avocado dotter dijonsenfbuttermilch	12,9 15,9 80g 120g
WIENER CARPACCIO schweinsrücken räucherforelle kapern vogelrissalat	14,8
MARINIERTER KINGFISH shiso gerösteter reis dillcreme gewürzsud	14,5
KNUSPRIGE LACHSMAKI tempura ingwer wasabi mayonnaise sojasauce	12,5
MEDITERRANE TARTE (VEG) melanzani paradeiser rosmarin basilikum	10,9
BIO EI SANFT POCHIERT (VEG) thaispargel parmesan quinoa	11,5

SUPPEN

TOPINAMBURSCHAUMSUPE
korianderöl | knusper

CONSOMME VOM OCHSENSCHWANZ
liebstockfritatten oder leberknödel

5,7

HAUPTSPEISEN

PERLHUHN erdäpfelflan wilder brokkoli trüffel	17,9
LAMMKRONE olivenkruste getrüffelte polenta schwarzer rettich	23,0
36H KALBSSCHULTERSCHERZEL & BUTTERSCHNITZEL confierte urkarotte röstzwiebelcreme schalotten	17,5
WIENER SCHNITZEL VOM KALB petersilerdäpfel	19,8
SOFIES SALAT (VEG) feigen mango eingelegte erdbeeren zupfsalat	9,8
mit gebratenen rinderfiletspitzen	6,9
mit gebratenem ziegenkäse	4,5

auf wunsch bereiten wir ihnen auch gerne speisen vegan oder vegetarisch zu.

VOM GRILL

ROTE WILDFANG GARNELE tagliatelle bisque blutorange estragon	16,5
STÖRFILET pata negra berglinsen erbsen	21,8
CAESAR SALAD kaisergranat kräuterciabatta sardellen parmigiano	15,9
GELBFLOSSEN THUNFISCH butternusskürbis crosne wasabipüree	19,9
FINEST CUT VOM ANGUS RIND GRAINFED FILET 200G erdäpfelstampf speckfisolen babygemüse	29,9
ROSA GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN tagliatelle babygemüse zitronenrahm	21,0
THE ROOM BURGER brioche jungzwiebel thousand island sauce cheddar pommes frites	14,9
+ speck 1,0 + rucola & tomate 1,5 + süsskartoffel pommes 1,5	

NACHSPEISEN

CHEESECAKE karamell kalamansi sorbet beeren	7,2
KLEINER BRAUNER kakaobruch weisses mokkaeis schokolade sauerkirschen	7,2
NOUGAT 50° 5° -14° tonkabohne mango crumble	8,8
KÄSEVARIATION 5 SORTEN feigensenf nussbrot macadamia	11,2

GEDECK | COUVERT sauerteig brot | aufstrich 2,2

BEILAGEN

wasabi püree
getrüffelte polenta
süsskartoffel pommes
gegrilltes babygemüse
room salat

4,5

alle preise in euro inklusive mehrwehrtsteuer

KÜCHENCHEF
Roman Artnner

EISHKEN
ESTATE*

OBST & GEMÜSE
K. MÜLLNER*

ÖFFERL
DAMPFBÄCKEREI*

HERBEUS
GREENS*

TRANSGOURMET*

RESTAURANT
LEITER
Jakob
Schubert

WIESBAUER
GOURMET*

JUMI
KÄSE*