

Vorspeisen

kleiner Beilagensalat

5,50 €

Kürbis – Ingwer– Kokossuppe

Kürbiskerne | Steirisches Öl | Petersilie

vegetarisch 10,50 €

Riesengarnelen „napolitano“

Chili-Knoblauchöl | rote Zwiebeln | frische Kräuter | kleine Tomaten

16,90 €

herbstlicher Feldsalat

gebratene Kräutersaitlinge | geröstete Kürbiskerne | Kräutertoast | Wachtel-Spiegelei

Kartoffel-Speckdressing

14,90 €

Hauptgänge

frische Salatvariation „sesam honey“

in Sesamöl gebratene Putenwürfel | schwarzer Sesam

Akazienblütenhonig | Knoblauch

23,50 €

Lachsfilet

Apfel-Safranjus | Marktgemüse | Kartoffel-Rote Betepüree

29,80 €

„Altstadtcut“

Ojo de Agua - argentinisches Rumpsteak ca. 300g

Kräuterbutter | Sauce Bali | Crunch frites | Salatschälchen

44,90 €

„Schweinefilet Zucca“

Schweinefiletmedaillons | Waldpilz-Kräuterjus | Bohnen-Kürbisgemüse

hausgemachte Spätzle

29,70 €

„Altstadt“ Krüstchen

Schweineschnitzel | Flecker Sauce | gerösteter Toast | Champignons | Spiegelei

Kartoffelspeckrösti mit Zwiebeln | Salatschälchen

21,50 €

zarte Rinderzunge vom Wagyu „Farmers Trade“

Meerrettichcremesauce | frischer Meerrettich | Marktgemüse

Butterkartoffeln

29,80 €

„Carbonara di Albenga“

Pinienkerne | getrocknete Tomaten | Pesto | Sahne | Eigelb | Parmesan

vegetarisch 24,80 €

Dessert

Eiskaffee

Vanilleeis | kalter Kaffee | Sahne

7,50 €

Crème Brûlée

von der Tonkabohne

9,90 €

Affogato al caffè

Espresso | Vanilleeis

5,50 €

