

Vorspeisen	€ netto pro Person	Hauptspeisen zum Selbsterwärmen, ab Auftragswert 600€ mit Service	€ netto pro Person	Desserts	€ netto pro Person
Gebeizter Lachs •	5,-	Fischsuppe	8,-	Mini Käsekuchen	4,-
Windbeutel • Quark	4,-	Rinderconsommé •	6,5	Mini Tarte	4,-
Thunfisch • Sesam • Wasabi	6,-	Kräutercrêpes		Französischer	4,-
Lachstatar • Forellenkaviar	5,-	Hähnchen • Tom Kah Gai	7,-	Schokokuchen	
Thunfischtatar •	6,-	Shrimps • Tom Yum Gung	8,-	Spanischer Mandelkuchen	4,-
Fliegenfischkaviar				Petit Fours	3,-
Pulpo • Thaispargel	5,-	Lasagnette	15,-	Schokoladen Trüffel	2',5
Garnelenküchlein • Dip	6,-	Entenragout • Pasta	15,-		
Jakobsmuschel • Wakame	7,-	Ricotta Spinat • Canneloni	12,-	Im Gläschen	
Shrimp • Glasnudelsalat				Mascarponecreme	4,-
		Hühnchen Curry • Gemüse	17,-	Bayrisch Creme	4,-
Vitello Tonnato • Kapern	4,-	• Reis		Pannacotta • Himbeere	5,5
Fleischbällchen asiatisch •	3,5	Enten Curry • Gemüse •	19,-	Pannacotta Kokos •	5,5
Dip		Reis		Maracuja	
Kalbfleischplanzerl • Dip	3,5	Coq au Vin • Baguette	17,-	Tiramisu • klassisch	4,-
Satéspiess • Dip	3,5	Kalbsgeschnetzeltes •	22,-	Tiramisu • Orange	4,5
Entenbrust • Puy Linsensalat	4,-	Spätzle		Tiramisu • Erdbeere	5,-
Schinken • Mozzarella	3,-	Rinderbacken •	21,-	Mousse au Chocolat	4,5
Mini Schinkenquiche	3,5	Thymianpolenta			
Mini Quiche Lauch	3,5	Lammragout • Polenta	19,-		
Pilzterrine	4,-				
Blumenkohlterriner	3,5	Gemüselasagne • Ricotta •	16,-		
Ziegenkäse •	3,5	Parmesan			
Zucchinirollchen		Rotes Gemüsecurry • Reis	16,-		
Bruschetta • Tomate • Rucola	2,5	Miniknödel •			
Artischocken • Burrata	4,-	Rahmschwammerl	14,-		