

PLAT DU JOUR

MONTAG – FREITAG VON 11:30 BIS 15:00

SUPPEN & VORSPEISEN

Bruschetta mit Tomaten Basilikum Tartar und Mozzarella

Lachs Carpaccio mit Bärlauchcreme, Passionsfrucht und Brioche Toast

Shortribsrilette mit Zwiebelconfit und knusprigem Bauernbrot

Bärlauch-Cremesuppe mit Schwarzbrot Croutons

Rinderkraftsuppe mit Grießnockerl und Wurzelgemüse

Ungarische Fischsuppe mit Knoblauch Baguette

HAUPTSPESIEN & BOWLS

Forellen Filet mit Avocado Püree und buntem Karfiol Gemüse

Geschmorte Kalbsbackerl mit Schnittlauch Püree und Karotten

Ratatouille Gemüse mit Salzerdäpfel Spiegelei und Koriander Dip

Büffelmozzarella - Ravioli

(Junglauch, Knoblauch, Schnittlauch, Spinat, Parmesan)

Bärlauch Bowl

(Bärlauch, Grillgemüse, Basmati Reis und alles was es so gibt)

Lachsforellen Bowl

(Avocado, Tomaten, Rucola, Sprossen, Sweet-Chili)

1 GANG
11 €



2 GANG
15 €

DER SÜßE ABSCHLUSS

Blechkuchen der Saison

Brownie Karamell Törtchen

Stracciatella Schokoladen Mousse

Éclair gefüllt mit Kaffeecreme

Crème Brûlée mit Beerenröster

Alle Preise sind inkl. MwSt. | Cover charge Lunch € 2,00

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Émile Host.