

# abendkarte

Unsere nicht ganz so klassischen Klassiker



vorspeise

## beef tartar

Herbsttrüffel, Radicchio, Wachtelei

€ 19,00

## rindssuppe

Kaspressknödel, Wurzelgemüse

€ 6,00

## teufelsroller

Hering, Kimchi, Paprika

€ 12,00

## risoni

Bärlauch, Karotte

€ 20,00

hauptspeise

## backfisch

Skrei, Karotte, Bärlauch

€ 26,00

## wiener schnitzel

Petersilerdäpfel, Preiselbeeren

€ 27,00

dessert

## affogato

€ 6,50

# menü

Ab 2 Personen

## roastbeef

Kapuzinerkresse, Olive, Parmegiano Reggiano

€ 17,00

## bärlauchsuppe

Gugumuck Schnecke, Kohlrabi

Ohne Schnecke € 7,00/11,00

## oktopus

Paprika, Nduja, Saubohne

€ 16,00

## schulterscherzl

Butternuss, Topfen, wilder Brokkoli

€ 26,00

## schokolade

Mango, Tonkabohne

€ 14,50

à la carte preise

menü

## 3 gänge

Suppe, Schulterscherzl,  
Schokolade

€ 50,00

## 5 gänge

Einmal alles

€ 80,00



# steaks

Und Beilagen



100 g

filet

€ 18,00

rumpsteak wet aged

€ 12,00

rumpsteak dry aged

€ 15,00

rib eye wet aged

€ 12,00

rib eye dry aged

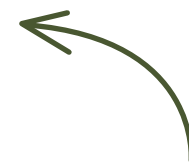
€ 15,00

t-bone dry aged

€ 14,00

flank

€ 10,00



**Fragen Sie  
nach den  
Cuts of the Day!**

## sides

trüffelritten

*Trüffelmayo, Wintertrüffel*

€ 10,00

wintervitamine

*Cime di Rapa, Mandarine, Chili, Kraut*

€ 9,50

grüllgemüse

€ 5,00

braterdäpfel

€ 3,00

erdäpfel

*Nduja pikante, Rosmarin*

€ 10,50

blattsalat

€ 5,50

trüffelbutter

€ 4,00

salatherz

€ 10,00

*Hummus, Taggiasca Olive*