

Herzlich Willkommen

beim



Schön, dass Sie sich von uns verwöhnen lassen....

Darf es zu Beginn ein Aperitif sein?

Uhudler Frizzante € 3.9

Wunderbar reife Waldbeer- und Himbeeraromen am Gaumen,
angenehme Säure mit frischem Abgang

Cosmopolitan € 4.5

süß-sauer, erfrischend, fruchtig
mit Cointreau, Wodka, Cranberrynektar und Limettensaft

*Der Cosmopolitan ist der Lieblingscocktail von Carrie Bradshaw aus der bekannten Kultserie
Sex and the City.*

Lillet-Sangria € 4.8

Fruchtiger spanischer Rotwein mit Lillet Blanc (Wein- und Fruchtlikör)
serviert mit frischen Früchten

Sandeman Sherry dry seco/ medium dry € 3.5

Sandeman Portwein € 4.5

Die kulinarische Reise beginnt

Jakobsmuscheln € 8.9
auf Mango und Belugalinsen

Burrata auf Tomatencarpaccio € 9.8
mit Basilikumpesto, Ruccola und Cheese-Pops

*Der Burrata ist dem Mozzarella sehr ähnlich, wird aber aus Kuhmilch gewonnen.
Er hat die Form eines kleinen Säckchens und ist im Kern cremig.*

*Weinempfehlung zu unseren Vorspeisen:
1/8 Sauvignon Blanc Prestige, San Simone, Friaul, Italien 2015 € 3.2*

Suppen international

Italienische Tomatensuppe € 3.8
mit Mozzarella-Basilikumnockerl

Mexikanische Cheddar Creme Suppe € 4.2
mit Tortilla Chips

Klassisch

Knusprige Spanferkel-Stelze € 13.5
mit Rotkraut und gebackenem Grammelknödel

Rinderfiletsteak aus der Region € 24.9
an Schoko-Chilisauce mit Kartoffelgratin und Zuckerschoten

Maishendlbrust mit Honig glaciert € 15.5
auf Trüffel-Risotto und Kirschtomaten

*Weinempfehlung:
1/8 Pinot Grigio, Dorigo, Friaul, Italien € 4.6*

Aus Bächen und Meeren

Skrei € 17.5
an Safransauce mit Tagliatelle und Schwenkgemüse

*Der Skrei ist ein Winterkabeljau und wird in Norwegen von Januar bis April gefischt.
Das besonders magere Fleisch macht den Skrei zu einer Delikatesse.*

Paella € 16.5
Der spanische Klassiker mit Meeresfrüchten und Huhn

Pasta vegetarisch

Papardelle al Giardinetto € 10.5
Pasta mit Tomatensauce, Kapern, Oliven, Chilipaste und Parmesan

*Weinempfehlung:
1/8 Sauvignon DOC, San Simone, Friaul, Italien 2015 € 3.2*

Aus aller Welt

Entrecôteschnitte vom Bison € 27.9

Klassisch amerikanisch mit Folienkartoffel und Maiskolben

*Weinempfehlung:
1/8 Forestville Zinfandel, Kalifornien €3.5*

Exotenteller € 28.5

Elchrücken, Rentierfilet und Emuragout
auf Süßkartoffelpüree und Tagliolini al nero di seppia

*Weinempfehlung:
1/8 Shiraz Diamont Label, Rosemount Estate, Australien € 4.4*

★ Unser Bestseller aus 2016

Für 2 Personen

Mexikanische Platte € 36.0

Spare ribs, Mini-Burger, Chicken Wings, Chili con carne, Wedges, feuriger
Tomatenreis, Maiskolben und passende Dips

Salate

Blattsalat € 3.9

Gemischte Salatvariation € 4.2

Vogerl-Kartoffel-Salat mit Speckwürfel € 4.8

Eine süße Versuchung

Crème Brulée € 7.5

mit Erdbeeren an Kürbiskernparfait

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern € 7.5

serviert mit Vanilleeis
Wartezeit mind. 15 Minuten

Karibische Gaumenfreude – Flambierte Banane € 9.5

mit weißen Schokoladen-Mango-Würfeln
und Kokoseis

Cocktails

Swimming Pool € 6.9

Cremiger Cocktail, der an einen Pina Colada erinnert, in blauer Farbe
mit Vodka, Batida de Coco, Malibu, Blue Curacao, Ananassaft und Sahne

Sex on the beach € 6.9

Fruchtiger Cocktail
Pfirsichlikör, Vodka, Cranberrysaft, Orangensaft und Lime juice

Alice – die Alternative ohne Alkohol € 5.2

Orangensaft, Ananassaft, Grenadine und Sahne