

# Speisen

# Food

Genusseinstieg & Süßer Ausklang (Gedeck)	5
Schinkenrollen mit Spargel & Trüffel Sauerteigbrot	12
Beef Tartar . Béarnaise-Eis hausgemachtes Toastbrot	19
Zander eingelegt Aalbouillon . Kartoffelschaum	18
Cremiger Ricotta Finger Limes . Zucchini Salat	16
Petersiliensuppe Hechtnockerl . mariniertes Spargel	10
Gedämpfter Kabeljau geschmorter Fenchel . Yuzu Beurre blanc	36
Geschmorter Karotte weiße Polentacreme . gepuffte Hirse	21
Rinderfilet vom XO – Beef (XO = Extra Old / „alte“, gereifte Kuh) Rauchhollandaise . weißer Spargel	54
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren . gemischter Blattsalat	29
Grießkoch wie damals eingelegter Rhabarber . Smarties-Eis	14
Ivoire Creme Brombeere . Kaffeeschaum . Hefe-Eis	14
Cremeschnitte à la Pauli	9
Rohmilchkäse eingekochte Zwergorangen . Sauerteigbrot	18

Amuse bouche & Petit Four (cover)	5
Ham rolls with asparagus & truffle sour dough bread	12
Beef Tartar . Béarnaise ice cream homemade toast	19
Pickled zander eel bouillon . potato foam	18
Creamy ricotta Finger Limes . zucchini salad	16
Parsley soup pike dumpling . marinated asparagus	10
Steamed cod braised fennel . Yuzu Beurre blanc	36
Braised carrot white polenta cream . puffed millet	21
XO beef fillet (XO = Extra Old / „old“, mature cow) smoked hollandaise . white asparagus	54
Wiener Schnitzel from veal cranberries . mixed salad	29
„Grießkoch“ (semolina pudding) pickled rhubarb . Smarties ice cream	14
Ivoire Crème black berry . coffee foam . yeast ice cream	14
Cream cake à la Pauli	9
Raw milk cheese boiled mini oranges . sour dough bread	18

## SPECIALS

Geschmorte Lammkeule 35  
Saubohnen . handgerollter Couscous

dazu: 9,8  
Cuvée Jois 2017  
Markus Altenburger

## SPECIALS

Braised lamb leg 35  
broad beans . hand-rolled couscous

with: 9,8  
Cuvée Jois 2017  
Markus Altenburger