

SEEHAUS – KULINARIK

“Schwammerl Zeit”

Kälter ☉ Cold Plates

Kurz gebratener Tuna ☉ Teriyaki Seared Tuna EUR 19
Teriyaki Lack, Pfifferlinge, Superfood Salat, Pfirsich
Chanterelles, superfood salad, peach

Beef Tatar ☉ Beef Tartare EUR 19
Gebratene Steinpilze, Parmesan-Mousse, Wildkräuter
Pan-fried porcini, parmesan mousse, wild herbs

Wärmer ☉ Warm Plates

Tagliolini con Galetti ☉ Tagliolini con Galetti EUR 19
Feine Bandnudeln, Pfifferlinge, Kräuter, Knoblauch
Tagliolini, chanterelles, herbs, garlic

Pasta Porcini ☉ Pasta Porcini EUR 23
Tagliatelle, Steinpilze, Kräuter, Knoblauch
Tagliatelle, porcini, herbs, garlic

Rinderfiletblätter ☉ Seared sliced Beef Fillet EUR 29
150g Rinderfiletscheiben kurz angebraten, Steinpilze, Rucola, Kartoffelkräpfen, Parmesan
150g slices of briefly seared Beef Fillet, porcini, rocket, pommes dauphine, parmesan

Unsere Weinempfehlung ☉ We recommend

WEISS – WHITE

2016 Schwarzer Adler Grauburgunder 0,75l EUR 35
Franz Keller
Baden

ROSÉ - ROSÉ

2016 Miraval Rosé by Jolie Pitt & Perrin AOC 0,75l EUR 42
Miraval
Côtes de Provence

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All Prices are in Euro and inclusive VAT.