

HERBSTGEFLÜSTER

ZUM NASCHEN | SNACKS

Brotgedeck mit Dips <i>Bread and dips</i>	7
Knoblauchcreme und Brot <i>Bread with creme of garlic</i>	7,5
Eingelegter Bauch vom Bluefintunfisch mit Brot <i>Pickled belly of bluefin tuna with bread</i>	34,5
Caviarshot 10g mit Blinis und Crème fraîche <i>Caviarshot 10g with blinis and crème fraîche</i>	32

EINSTIEG | STARTERS

Großer Caesar Salat mit deutscher Hähnchenbrust mit 5 Wildgarnelen <i>Caesar salad</i> <i>with German chicken breast</i> <i>with 5 wild prawns</i>	21,5 32 38
Carpaccio mit jungem Salat und Grana Padano <i>Carpaccio with young lettuce and Grana Padano</i>	24
Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat, Radieschen, Schlotten und Senf <i>Frankfurt sausage with potato salad, radish, bulkheads and mustard</i>	18

FÜR DIE SEELE | FOR YOUR SOUL

Kürbis-Kokossuppe mit Steirischem Öl und Kernen <i>Pumpkin-coconut soup with Styrian oil and seeds</i>	15
Klare Pilzsuppe mit Shimeji und Marone <i>Clear mushroom soup with shimeji mushrooms and chestnuts</i>	15

HERBSTGEFLÜSTER

KLASSIKER | CLASSICS

Club Sandwich

29

Sandwich mit Ei, Bacon, Zitronen-Hähnchen, Senfcrème, Avocado, Salat, Tomate und Gurke | Alternativ bieten wir Ihnen gerne ein vegetarisches Sandwich mit Mediterranem Gemüse an
Sandwich with egg, bacon, lemon-chicken, mustard cream, avocado, lettuce, tomato and cucumber | Alternatively, we are happy to offer you a vegetarian sandwich with Mediterranean vegetables

Wagyu Burger

39

Full blood Wagyu Burger mit Tomate und Senfcrème im Brioche Bun
Wagyu Burger with tomato and mustard cream in a brioche bun

Beilagen

Unsere Klassiker servieren wir Ihnen gerne mit einer der folgenden Beilagen:
Knusprige Pommes
Süßkartoffel-Pommes
Kleiner Caesar Salat
We are happy to serve you our Classics with one of the following sides:
Crispy fries
Sweet potato fries
Small caesar salad

Hähnchenschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat

34

Chicken schnitzel with lukewarm potato salad

Steinbeißer mit Risotto, Feige, Rucola, Grana Padano und Weißweinsoße

43

Wolffish with Risotto, fig, arugula, Grana Padano, and white wine sauce

Geschmorte Kalbsbrust mit Rübengemüse, Portweinpflaumen, Kartoffelcrème und Sauerteig- Kürbiskern Crumble

43

Braised veal breast with root vegetables, port-wine plums, potato cream, and sourdough-pumpkin seed crumble

Tagliarini mit Trüffel, Grana Padano und Weißweinsoße

26 | 38

Tagliarini with chanterelle, cherry tomatoes and white wine sauce

Gedämpfte Gemüse-Teigtasche mit Teriyakisauce, gegrilltem Spargel und Edamame

21

Steamed vegetable dumplings with teriyaki sauce, grilled asparagus and edamame

HERBSTGEFLÜSTER

ABSCHLUSS | DESSERT

Sweets im Glas <i>Sweets in a glass</i>	9
Kuchen aus der Schlosspatisserie <i>Cake from our patisserie</i>	8,5
Portion Schlagsahne <i>Portion of whipped cream</i>	2
Crème brûlée mit geröstetem Kürbis, Sanddorn, Popcorn und Muscovado Zucker <i>Crème brûlée with roasted pumpkin, sea buckthorn, popcorn, and muscovado sugar</i>	18

HIGH TEA

MONTAG – FREITAG 12 – 18 UHR MONDAY – FRIDAY 12PM – 6PM	42
--	----

Unser High Tea umfasst eine Etagère mit süßen sowie herzhaften Kleinigkeiten und zwei Heißgetränke Ihrer Wahl.

Genießen Sie den High Tea gerne in der Lobby oder auf der Terrasse.
Wir bitten um Verständnis, dass kein Zimmerservice möglich ist.
*Enjoy our high tea in the lobby or on the terrace.
Please note that room service is not available.*