

ORANGERIE

SUPPEN **Tomaten-Consommé** 8,00 €

SALAT **Freizeit In Salat** ^{a,e,g,i,j,k}
Blatt & Rohkostsalat, gebratene Champignons, Croûtons
Balsamico-Senf-Dressing 12,00 €
mit gebratener Hähnchenbrust ^{a,e,g,i,j,k} 17,00 €
mit gebratenen Garnelen ^{a,e,g,i,j,k} 20,00 €
mit Rinderstreifen 20,00 €

VOM GRILL **Lachsfilet 200 g** ^{a,d,e,g,h,i,j,k,l} 24,00 €
Iberico Schweinerückensteak 250 g ^{a,e,g,h,i,j,k,l} 28,00 €
Maispouardenbrust ^{a,e,g,h,i,j,k,l} 24,00 €
US Rinderrückensteak 250 g ^{a,e,g,h,i,j,k,l} 35,00 €
US Rinderfilet 200 g ^{a,e,g,h,i,j,k,l} 42,00 €

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter,
Ofenkartoffel mit Sour Cream, Beilagensalat oder Grillgemüse.

Garstufen

Rare – Sehr blutig | Medium rare – Blutig
Medium – Rosa | Medium well – Halb durch

VEGETARISCH **Gnocchi** ^{a,c,g}
Brin d'Amour-Sauce, Babyspinat, Berghonig
kandierte Veilchen, Röstzwiebeln 22,50 €

ORANGERIE

Tradition, Handwerk – Leidenschaft!

Eine große Portion Handwerk, ein ordentliches Stück Tradition,
eine große Prise Hingabe und ganz viel Leidenschaft –
unsere Grundzutaten für alles, was bei uns auf den Teller kommt.

Dazu nur die besten Produkte der Saison –
und die kulinarische Reise kann beginnen ...

Küchenchef Marco Granitza & Team

HAUPTGÄNGE

Grünes Thaicurry ^{b,d,f,i}	17,50 €
mit Hähnchenbrust	21,50 €
mit Garnele	25,50 €
mit Lachs	25,50 €
asiatisches Gemüse, Mu-Err-Pilze, Thai Mango, Jasminreis	
Zürcher Geschnetztes aus dem Kalbsfilet ^{a,f,g,i,j}	
mit Buttereis und Beilagensalat	32,50 €
Currybockwurst ^{ij,2,3,7}	
mit pikanter Tomaten-Currysauce, Steak Fritten kleiner Salat	11,00 €
FREIZEIT IN Club Sandwich ^{a,c,j,2,3}	
gebratene Hähnchenbrust, Tomate, Gurke, Salat Speck, Steak Frites und Remouladensauce	15,00 €
Beefburger oder Cheeseburger vom Grill ^{a,g,i,j,k,11}	
Sesambrötchen, Tomate, Gurke Salat, Steak Frites	15,50 €
Ofenkartoffel, Kräuterquark, Salatbeilage	10,00 €
mit Hähnchenbruststreifen 100 g ^{a,e,g,i,j,k}	14,50 €
mit Rinderstreifen 100 g ^{a,e,g,i,j,k}	17,50 €
Tagliatelle nach Art der Fischer ^{a,b,c,d,g,i,l}	
mit Krustentierrahm, Lachs, Garnelen, Kirschtomaten Schnittlauch und Parmesan	28,50 €

ORANGERIE

PFIFFERLINGE

Pfifferlingrahmsuppe ^{a,g,i,j} Croûtons	9,50 €
Rindercarpaccio ^{g,i,l} gebratene Pfifferlinge , Parmesan Backpflaumen Chutney, Kerbel	16,50 €
Pfifferling-Risotto ^{g,i,j} mit Wildkräutersalat	18,50 €
Bunter Blattsalat ^{g,i,j,l} Traubenkernvinaigrette, gebratenen Pfifferlingen Tiroler Schinkenspeck, Vintage Cheddar-biozertifiziert schwarzer Trüffel	22,50 €
Pfifferlinge in Rahm ^{a,c,g,i,j,l} Speck und Zwiebeln, Semmelknödel und Beilagensalat	18,50 €
mit Schweineschnitzel	25,50 €
mit US Rinderrückensteak	42,00 €
mit US Rinderfilet	50,00 €

DESSERT

Dessert Variation ^{a,c,g}	9,50 €
Dreierlei Sorbet mit Früchten	9,50 €

Allergene Stoffe:

a. Glutenhaltiges, b. Schalentiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnuss, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen
l. Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxydationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. Phosphate
8. Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Thiabendazol