

Chef Menü April

Salatherz mit unsrer Caeserdressing und Rotgarnele **€ 24,90/38,00**

Feine Nudel mit Spargel und Trüffel in Rahm **€ 28,00**

Gegrillter Oktopus auf Blun`zn Gröstel **€ 44,00**

Chef Dessert & Espresso **€ 12,90**

€ 88,00

+ Gedeck € 4,50

Empfehlungen

Frische Austern N2	per Stk / Dz	€ 6,00/ 50,00
Edelfischsuppe mit Croutons/ und Fischeinlage		€10,90/17,90
Unser Shrimps-cocktail (pikant)		€ 19,90
Lauwarmer Oktopussalat		€ 17,00
Carpaccio vom Naturind mit Pilzen und Sommertrüffel		€ 17,00/24,90
Grüner Spargel mit Olivenöl und Parmesan/+Ziegenkäse		€ 18,90/28,00
Süß-saurer Solospargel mit Büffelmozzarella und Tomatenvinaigrette		€ 19,00
Gänseleberterriner (100%) mit Portweinzwetschen		€ 28,00
Gebatene Gänseleber auf Polenta		€ 28,00/42,00
Pasta del Giorno		€ 19,90
Vongole im Weißweinknoblauch-sud oder mit Pasta		€ 23,00/28,00
Filetsteak vom Cult-Beef mit Caesarsalat auf unsere Art 200g/300g		€ 42,00/58,00
Braisiertes Kalbswangerl auf Trüffel Pasta		€ 38,00
Blunz`n gröstel auf Rahmkraut		€ 24,90
Paillard vom Milchkalbsrücken mit Bayrischen Solo- Spargel		€ 42,00
Frisher Fisch wird tagesaktuell empfohlen	Preis nach Angebot	
Gedeck		€ 4,50

Edlmann`s Menüempfehlung

***Unser Überraschungsmenü (nur Tischweise)**

***ab 6 Personen verpflichtend**

Vorspeisenvariation / kl. Zwischengang / Fisch oder Fleisch oder beides / Dessert € 78,00 /88,00

Gedeck pro Pers. € 4,50

Immer wieder gut

Mit Salzbutter gegrillte und gebläunte Jakobsmuscheln (Cape Sante) 3 Stk. € 18,00

Rotgarnelen al Ajillo € 24,90

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Lardo di colonnata auf gerösteten Schwarzbrot	€ 14,90
Vorspeisen Variation	ab 2Pers. pro Pers. € 22,90
Prosciutto (Parma/San Daniele min. 24 Mon. Oliven, Kapern)	€ 22,90
Vitello tonnato mit Biokapern	€ 12,00/ 18,00
Beef Tatar ca. 150g	€ 21,90/ 24,90
Beef Tatar Asia style auf Wakame-Algen (pikant)	€ 21,90/ 24,90
Beef Tatar vom Grill mit Ei (innen roh außen angebraten)	€ 25,90
Eingelegte Artischockenböden / Gemüse / Parmesan	€ 14,90/ 17,90
Salatherz mit meiner Caesar Dressing und Anchoas/+Garnelen	€ 14,90/38,00
Bestes aus der Konserve für Sie geöffnet	
VENTRESCA DEL BONITO Ortiz (Bauchlappen Spezialität)	€ 22,00
Anchoas ORTIZ oder Boquerones ORTIZ	€ 18,00
Der Klassiker Trilogie (Boquerones, Anchoas, Tuna)	€ 12,90
Sardinillas LOS PEPERETES	€ 22,00

Dessert

Spanische Schokofeige (Praline)		pro Stk.	€ 3,00
Hausgemachte Schokopunschpraline			€ 4,00
Unser Schmarren	ab 2 Pers.	pro Pers.	€ 12,90
Mascarponecreme mit frischen Himbeeren			€ 12,90
Crème Brûlée			€ 10,90
Papas Bester (Schoko-Mohnkuchen)			€ 4,90
Griechisches - Joghurteis mit Honig und Krokant			€ 7,90
mit Fruchtragout			€ 12,90
Sorbet / mit Vodka oder 5020 Gin			€ 7,90/10,90
Blutorangensorbet mit Campari Soda			€ 10,90
Gemischter Käse mit Confit	2er/3er		€ 12,90/17,90

Getränke

Stiegl Spezialbier vom Fass	0,2l / 0,3l	€ 4,20 / 4,90
Weißbier	0,3l	€ 4,90
Weißbier alkoholfrei	0,3l	€ 4,90
Stiegl Freibier	0,3l	€ 4,90
Radler	0,3l	€ 4,90
Cerveza (spanisches Bier)	0,3l	€ 5,90
Cola/ Cola Zero	0,2l	€ 3,20
Almdudler	0,3l	€ 3,50
Hauslimonade	0,4l	€ 5,90
Apfelsaft Bio /Wachauer Marillensaft / gespritzt	1/8l / 0,5l	€ 3,90 / 4,90
Soda Zitron	0,5	€ 5,90
Wildshuter Flüs Aronia (Bio-Limo) pur oder gespritzt	0,25 / 0,4	€ 5,90
Mineralwasser Montes aus Tirol	0,3l / 0,7l	€ 2,90 / 5,90
Leitungswasser (Dienstleistungsbeitrag)	1l	€ 1,00

Unsere Spritzer

Weißer Spritzer	0,3l	€ 4,90
Aperol Spritz	0,3l	€ 7,90
Limoncello Spritz	0,3l	€ 7,90
Campari Spritz	0,3l	€ 7,90
Edl' Spritz	0,3l	€ 7,90
Haus Spritz	0,3l	€ 7,90
Sarti Spritz	0,3l	€ 7,90

Sebastiani Kaffee

Espresso / Doppio		€ 3,40 / 6,20
Cappuccino		€ 5,60
Verlängerter		€ 3,40

Tees

Verschiedene Tees nach Angebot		€ 4,00
--------------------------------	--	--------

Digestifs

Grappa*	2 cl	€ 6,00/8,00/12,00/14,00
Schnaps*	2 cl	€ 6,00/8,00/12,00/14,00
Reisetbauer Elsbeere	2 cl	€ 28,00
Ramazotti / Averna / Liköre	4 cl	€ 6,00

*Preisauszeichnungen auf den Flaschen