

Vorspeisen

Gebratene Garnelen

an Wasabi-Limonen-Sauce auf Kerbelrisotto

14,50

Rindercarpaccio

*mit Pilzen in Pestodressing, Tête de Moine und
gemischtem Salat*

14,-

Habel's Vorspeisen-Burger

*(Maispoularde, Mango-Chili-Chutney, Rucola, kandierte
Kürbiskerne, Frischkäse) auf Süßkartoffel-Wasabi-Püree*

12,-

Suppen

Kartoffel-Steinpilz-Suppe

mit gebackenem iberischem Bäckchen

10,-

Petersilienwurzel-Suppe

mit Crevetten und Limetten-Öl-Infusion

9,-

Apfel-Meerrettich-Suppe

mit Tomaten-Mozzarella-Spieß in Pesto

9,50

Menü

Gratinierter Ziegenkäse

mit Tomaten-Pinienkern-Honig auf gemischtem Salat

11,50

Apfel-Meerrettich-Suppe

mit Tomaten-Mozzarella-Spieß in Pesto

9,50

Senfrostbraten

an Champagner-Kraut und Kartoffelpüree

26,-

Tonkabohnen-Crème-Brûlée

mit Pistazieneis

9,-

4-Gang-Menü 48,00

3-Gang Menü mit Suppe 38,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 43,00

Weinempfehlung

*Sauvignon Blanc, Livermore Valley, Californien 2017
(vitale Frische, belebende Frucht, erfrischendes Finish)*

0,1 4,30 0,2l 8,50

*Rotspon, Cuvee, WG Jurtschitsch, Niederösterreich 2004
(feinfruchtige Beerennote, elegante Kraft)*

0,1l 4,80 0,2l 9,50

Über Wasser

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren

24,50

Dialog von Rinderfilet und Hasenrücken

an Morchelrahmsauce, Vanillemöhren und Kerbelrisotto

34,-

Lammhüfte mit Parmesanhaube

*an Knoblauch-Kräutersauce und provenzalischem
Kartoffelragout*
19,50

Hirschsteak
*an kräftiger Glace, Dicke-Bohnen in Speckrahm und
Dauphine-Kartoffeln*
23,50

Iberische Bäckchen
*an grüner Pfeffer-Cognac-Sauce, geschmortem
Spitzkohl und Dauphine-Kartoffeln*
22,50

Unter Wasser

Dorade im Ganzen
an Endivien-Kartoffelpüree

23,50

Victoriabarsch im Senfmantel

*an Meerrettichsauce auf Süßkartoffel-Wasabi-Püree und
gemischtem Salat*

22,-

Kabeljau im Grissini-Parmaschinken-Mantel

*an Tomaten-Chili-Sauce und provenzalischem
Kartoffelragout*

24,50

Vegetarisch

***Tomaten-Mozzarella-Strudel auf provenzalischem
Kartoffelragout mit geschmortem Spitzkohl und
Paprikaschaum***

17,50

Unsere Steaks

Steak vom Bürgermeisterstück
(Greater Omaha Beef America)

250g

26,00

Rumpsteak (Argentinien)

200g

27,-

Rumpsteak (Argentinien)

300g

33,-

„Kellermeister“ Rumpsteak (Argentinien)

400g

39,-

Rinderfilet (Argentinien)

200g

34,50

*Unsere Steaks werden wahlweise serviert mit
Kartoffelgratin oder Pommes Frites und
Pfeffersauce aus geschrotetem Pfeffer (scharf!) oder
Rotweinjus oder Kräuterbutter.
Dazu reichen wir einen bunten Salatteller.*

Dessert

Tonkabohnen-Crème-Brûlée
mit Pistazieneis

9,-

Mango-Tiramisu
mit Kokos-Cranberry-Parfait

9,50

Ananas-Chili-Ragout
mit Salzkaramell-Mousse und PannaCotta-Eis

10,-

Habel's Dessertvariation

11,-

Eisbecher Nusstraum

*3 Kugeln Eis mit kandierten Nüssen, Karamellsauce und
Sahne*

8,80

Eisbecher Kirsch-Eierlikör

3 Kugeln Eis mit Kirschen, Eierlikör und Sahne

8,50

Dazu....

mio espresso 4,00

Cookie oder Veilchen Geschmack

4 cl Dessertwein 5,50

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Allergenen oder Zusatzstoffen, welche Unverträglichkeiten auslösen könnten.