

PREISE IN EURO. INKLUSIVE JEWEILS GÜLTIGER MWST.

Gedeck. Sauerteigbrot. Olivenöl. 4,0

PINSEN	160g	320g
Tomatensauce. Büffelmozzarella. Basilikum.	6,0	11,5
Paprika-Melanzanicreme. Wurzelspeck.	6,5	12,5
Bergkäse. <i>scharf</i>		
BBQ-Sauce. Pulled Pork. Parmesan.	6,5	12,5
Hummus. Rote Rübe. Kren. Buchweizen.	6,0	11,5
Tomatensauce. Fenchelsalami. Bergkäse.	7,0	13,0
Crème Fraîche. Räucherforelle. Pilze.	7,0	13,0

VORSPEISEN	
Gebeizter Zander. Mandarinen. Kürbis. Kernöl.	12,5
Tartar vom Weiderind. Senfkaviar. Pinsabrot.	16,5
Wirsing-Taco. Pilze. Geröstete Hefe.	9,5
Ochschwanzsuppe. Tortelloni. Liebstöckel.	7,5
Topinambur-Schaumsuppe. Puntarelle. Birne.	7,0

HAUPTSPEISEN	
Hüftsteak. Brösel Bohnen. Grießknödel.	32,5
Entenbrust. Rotkraut. Tramezzini-Knödel.	29,5
Preiselbeeren.	
Bachsaibling. Sellerie. Kokosmilch. Schnittlauch.	26,5
Tagliatelle. Trüffel. Pecorino. Buchweizen.	24,0
Homemade Ravioli. Frischkäse. Karfiol. Eidotter.	21,0

DESSERTS	
Zartbitterschokolade. Erdnüsse. Salz.	13,5
Cheesecake. Isabelltraube. Mandeln.	12,0
Arzberger Stollenkäse. Chutney. Früchtebrot.	15,0

CHEF'S CHOICE MENÜ	
5-Gang-Menü	69,0
Weinbegleitung	39,0

natürlich /
pikant /
süß

K
A
N
T
I
N
E
R
K
U
R
C
A
M
P
U
S

ARRAVANÉ