

# Die Klassiker

## Vorspeisen & Suppe

<b>50g Imperial Auslese Kaviar von Imperial Caviar Berlin</b> mit Kartoffelrösti & Schmand	125,0€
<b>Hausgebeiztes Lachsfilet</b> auf dünnem Kartoffelrösti mit Kräuterschmand & Meerrettich	16,5€
<b>Tatar vom US-Jungbullen</b> mit Aromaten zum selber Anmachen, Bauernbrot und Landbutter (90g/130g)	18€/25€
<b>50g gebratene Gänsestopfleber</b> auf Jonagold-Apfel & Brioche mit Thymian-Honig-Sauce	19,5€

## Hauptsachen

<b>Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken</b> mit Wildpreiselbeeren & lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat auf Wunsch alternativ mit Bratkartoffeln	34,0€
<b>Ausgelöstes Steirisches Backhendl vom Kikok-Huhn</b> mit Panade, Zitronen-Senfmayonnaise & Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl	21,0€
<b>Hausgemachte Kalbfleisch-Krautwickerl</b> mit Röstzwiebeln & Kartoffel-Sellerie-Püree	24,0€
<b>Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“ in brauner Butter gebraten</b> mit Rahmspinat & Petersilienkartoffeln	55,0€
<b>Rosa gebratenes Jungbullenfilet</b> mit Thymiansauce, & Kartoffelgratin, Kräuterseitlingen & Ingwer-Möhren	44,5€

## Süßes

<b>Tarte Tatin</b> mit Karamellsauce & Vanilleeis	13,5€
<b>Unser Wiener Kaiserschmarrn für 2</b> mit Boskop-Apfel, Mandeln und Zwetschgenröster	19,5€
<b>dazu...Kugel Eis</b> Vanille / Schoko / Erdbeere	3,8€

Liebe Gäste, sollten Sie eine Lebensmittelintoleranz oder Allergie haben, so lassen Sie uns dies bitte wissen. Für unsere Klassikerkarte halten wir für Sie eine entsprechend ausgezeichnete „Allergenkarte“ bereit. Für unsere saisonale Karte bitten wir um Rücksprache mit unserer Küche. Wir bereiten dann Ihre Speisen entsprechend Ihrer Allergie zu.