

# LUNCH

## VORSPEISEN

### SALATHERZEN

Weingarten Pfirsich - Radieschen - Erdnüsse

KNOBLAUCH CREMESUPPE  
Schneckenpofesen - Kräuter Öl

KÜRBIS CROSTINI  
Hausgemachter Ricotta - Salsiccia - Rosmarin

BRATL CARPACCIO  
VOM BOA FARM SCHWEIN  
Geräucherte Mandeln - Kapern -  
Petersilien Mayonnaise

MARINIERTE LACHSFORELLE  
Erdäpfel Vinaigrette - Brunnenkresse  
Rauchmuscheln - Kren

## HAUPTSPEISEN

ACQUERELLO RISOTTO  
Rote Rüben - Spinat - Belper Knolle

OKTOPUS  
Gemüse Bolognese - Colatura - Parmesan

POELIERTER WALLER  
Kalbskopf - Spitzkraut - Eierschwammerl  
Karfiol

FREILAND HENDLBRUST  
Café de Paris - Artischocken Gröst'l  
Kirschtomaten

KRAUTFLEISCH VOM GALLOWAY RIND  
Salzerdäpfel - Majoran

## NACHSPEISEN

BANANENSPLIT  
Valrhona Schokolade - Passionsfrucht  
Vanille Eis

TOPFENKNÖDEL  
Zimtbrösel - Hollerkoch - Mandelmilch

1 Gang 16 / 2 Gänge 21 / 3 Gänge 26

## KAFFEEES

Kleiner Brauner	3,5
Großer Brauner	4
Cappuccino	4
Kaffee Verkehrt	4
Verlängerter	4
Wiener Melange	4
Überstürzter Neumann	4

**ANDAZ**  
**INFUSED WATER 0,5L**

4,50

## APPETIZERS

LETTUCE HEARTS  
peach - radish - peanuts

GARLIC CREAM SOUP  
snail toast - herb oil

Pumpkin Crostini  
homemade ricotta - salsiccia - rosemary

BOA FARM  
PORK ROAST CARPACCIO  
smoked almonds - capers - parsley mayonnaise

MARINATED SALMON TROUT  
potato vinaigrette - cress - mussels  
horseradish

## MAIN COURSES

ACQUERELLO RISOTTO  
beetroot - spinach - Belper chesse

OCTOPUS  
vegetable bolognese - colatura - parmesan

BRAISED CATFISH  
calf's head - cabbage - chanterelles - cauliflower

FREE RANGE CHICKEN BREAST  
Café de Paris sauce - artichokes - tomatoes

GALLOWAY BEEF STEW  
cabbage - marjoram - potatoes

## DESSERTS

BANANA SPLIT  
valrhona chocolate - passionfruit  
vanilla ice cream

CURD DUMPLINGS  
cinnamon crumbles - elder berries - almond milk

## COFFEEES

Espresso	3.50
Double Espresso	4
Cappuccino	4
Café Latte	4
Lungo	4
Viennese Melange	4
Überstürzter Neumann	4

**ANDAZ**  
**INFUSED WATER 0,5L**

4.50