

Tageskarte in September

Süppchen vom Hokaidokürbis

Kräuterfrischkäse / steirisches Kernöl / geröstete Kürbiskerne / Süßkartoffelcrunch
7,50

zoe zoe zoe

Fischmarkt des Tages

erlesene Blattsalate / Gambarettis in Limonen-Knoblauchöl gebraten
Fischfilets vom Grill / Kresse / SenfHonigDip / Steinofenbaguette 21,00

Zusätzlich mit einer Jakobsmuschel in der Schale +7,50

zoe zoe zoe

Bayrisch Vitello rosa gebratenes Roastbeef vom Lückenriether Auerochsen /
leichte Meerrettichcreme / süße Senfcreme / Hanföl / Salat von alten Tomaten
Hausgebackenes Steinofenbaguette 12,00 / 16,50

zoe zoe zoe

Gesottenes von der Auerochsenkeule

Meerrettichsoße / frischer Kren / herbstliches Gemüse / Kräuterstampf 19,50

zoe zoe zoe

Schottisches Wildlachsfilet vom Grill

Kürbisrisotto / steirisches Kernöl / gehobelter Parmesan / Pesto /
geröstete Kürbiskerne 21,00

zoe zoe zoe

Gefüllte Rote Beete Gnocchi

Hokaidokürbis / Pfifferlinge / junger Lauch / Baby leaf / Kirschtomaten /
gehobelter Parmesan / Basilikumpesto 18,50

zoe zoe zoe

Pulled Bavarian Pork bei 52 Grad für 22h im Holzofen gegart
zerzupftes Schweinefleisch / Roter Weißkrautsalat / Sour Cream /
Lemon Pepper Fries 17,50

Tagesmenü

Gartensalat

zoe zoe zoe

Waliser Schnitzel

Vom Schweinerücken / mit
Preiselbeeren &
Camembert überbacken /
Barolosoße /
Waffelkartoffeln
zoe zoe zoe

**Lieblings Dessert der
Köche**
19,50

Businesslunch

Low Carb: Medaillon von der Gelbflossenmakrele

Spitzkohl / Pfifferlinge /
Kürbis / Pesto / Parmesan
zoe zoe zoe

**Lieblings Dessert der
Köche**
19,50

Quicklunch

Zoe's Pfifferlingssalat

Erlesene Salate /
sautierte Pfifferlinge /
Rinderpastrami /
Kartoffelpopcorn

Espresso oder Wasser
0,20 /
14,50