

# Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

## TAFELSPITZBRÜHE

Grießnockerl  
*Semolina dumpling soup*  
à la carte 7,90 €

.....

## SKREI

Chorizo ▪ Rote Beete Schaum ▪ Linsengemüse  
*skrei ▪ chorizo ▪ beetroots foam ▪ lentils*  
à la carte 28,90 €

## ODER

## HIRSCHRÜCKEN

Selleriepüree ▪ Rahmwirsing ▪ schwarze Nüsse  
*Fried deer back ▪ celery puree ▪ savoy ▪ black nuts*  
à la carte 29,50 €

.....

## HEIDELBEER- CRÈME BRÛLÉE

Sorbet  
Blueberry Crème Brûlée ▪ Sorbet  
à la carte 8,50 €

## 3-GANG MENÜ

42,50 €

**Rote Beete Cremesuppe** · Garnelenspieß 8,90 €  
*Beetroots cream soup · prawn skewer*

**Tafelspitzbrühe** · Grießnockerl 7,90 €  
*Semolina dumpling soup*

**Marseiller Bouillabaisse · Rouille** 12,50 €  
*Marseille Bouillabaisse · Rouille*

Aperitifempfehlung:

**Kir Royal**  
Cassis-Likör mit  
Champagner

0,1 l 10,50 €

### **Tatar vom bayerischen Weiderind**

pikant zubereitet · Wachtelei · Salatbouquet 100 g 13,80 €  
*Bavarian beef tatar 200 g 19,80 €*  
*spicy flavoured · quail egg · salad bouquet*

### **Hausgebeizter Lachs**

Crème fraîche · Keta-Kaviar · frischer Kren · Rösti 14,80 €  
*Salmon · crème fraîche · keta kaviar · kren · rösti*

### **Carpaccio vom bayerischen Weiderind**

Rucola · Parmesan 14,80 €  
*Carpaccio of bavarian beef · arugula · parmesan*

### **Feine Trüffel-Tagliolini** 18,90 €

*Tagliolini · truffle*

### **Gebratenes Seesaiblingsfilet**

Artischocken · Süßkartoffelpüree · Korianderkörnersauce 24,80 €  
*Roasted char filet · artichokes*  
*Mashed sweet potatoes · Coriander seeds sauce*

### **Skrei**

Chorizo · Rotebeete Schaum · Linsengemüse 28,90 €  
*skrei · chorizo · beetroots foam · lentils*

**Barbarie- Entenbrust** • rosa gebraten

Orangensauce • sautierter Himbeer-Rotkohl  
Kartoffelbuchteln • Kumquats 22,50 €

*Duck breast • orange sauce  
red raspberry cabbage • potatoe*

**Bayrische Ochsenlende**

Rotweinsauce • Kartoffelgratin • Marktgemüse 28,90 €

*Bavarian beef loin gratinée • red wine sauce  
potatoe gratin • vegetables*

**Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten**

Bratkartoffeln • Preiselbeeren • Gärtnersalat 25,50 €

*Vienna cutlet from veal fried in clarified butter  
roast potatoes • cranberries • mixed salad*

**Geschmorte Rinderbacken**

Wurzelgemüse • getrüffeltes Kartoffelpüree 24,50 €

*Braised beef cheek • root vegetable  
truffled mashed potatoes*

**Hirschrücken**

Selleriepüree • Rahmwirsing • schwarze Nüsse 29,50 €

*Fried deer back • celery puree • savoy • black nuts*

**Sorbetvariation** • Ananascarpaccio 8,50 €

*Sorbet variation • pineapple carpaccio*

**Warmer Schokoladenkuchen**

Quittenkompott • Vanilleeis 10,80 €

*warm chocolate cake • quince compote • vanilla ice cream*

Und noch was Gesundes  
dazu

*And additionally something  
healthy*

Kleiner Gärtnersalat  
mit Hausdressing

*Small garden salad  
with house dressing*

4,90 €

Unsere  
Rotweinempfehlung

Le Marze Rosso  
Cuvée Cabernet Sauvignon-  
Merlot- Cabernet Franc  
Luigi Brunetti Toskana

0,75 l 59,00 €