

Nepomuk's Abendkarte

VORSPEISE:

| | |
|--|--|
| Kurz gebratenes Rinder-Carpaccio Eierschwammerl – Marille – Olivenöl | € 25,50 |
| Blattsalat mit Eierschwammerl Früchte – Nüsse – Frischkäse | € 16,50 |
| Geröstete Eierschwammerl Ei – Kartoffeln | VSP € 19,50 (mit Salat) HSP € 28,00 |
| Hausgemachte Tagliatelle frische Sommertrüffel – Obers | VSP € 25,50 HSP € 36,00 |
| Gratinierte Jakobsmuscheln Knoblauch – Kräuter – Brösel | € 24,00 |
| Karotten-Orangen-Schaumsuppe Räucherforelle – Hanföl | € 9,50 |

DESSERT:

| | |
|---|---------|
| Valrhona-Schokolade² <i>(Kuchen & Parfait)</i> Nougat – Bananen-Sorbet | € 13,00 |
| Panna Cotta von Vanille & Matcha Tee Beerenragout – Erdbeer-Kirsch-Sorbet | € 10,50 |
| Nepomuk's Scroppino gerührtes Ribisel-Sorbet mit Schuss Gin | € 10,50 |

*Zögern Sie nicht, bei Allergien oder Unverträglichkeiten
unser Service-Team zu kontaktieren –
wir unterstützen und beraten Sie gerne!*

HAUPTSPEISE:

| | |
|--|---------|
| Österreichisches Rinderfilet | € 43,00 |
| Erdäpfelpüree – Mangold – Eierschwammerl-Rahm | |
| Rutzenmooser Lammrücken glasiert | € 37,00 |
| Polenta – Aubergine – Zucchini – Portwein-Zwiebel | |
| Wiener Schnitzerl vom Kalb | € 26,50 |
| Reis – Preiselbeeren - Salat | |
| Duett vom Kalb (<i>Rücken & Butterschnitzerl</i>) | € 36,00 |
| Trüffel-Püree – Schmorkürbis – Trüffel-Lauch-Rahm | |
| Meeresfrüchte-Hühner-Paella | € 34,00 |
| Gemüse – Safran – Passe Pierre | |
| Confierter Seesaibling mit Amalfi Zitrone | € 31,00 |
| Kartoffeln – Kohlrabi-Dill-Gemüse – Safransauce | |
| Geküsstes Chakalaka-Thunfisch-Steak | € 38,00 |
| Reis – Wokgemüse | |
| Gebackene Bio-Kräuterseitlinge | € 21,00 |
| Erdäpfel – Sauce Tartare – Salat | |

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
ein Überraschungs-Menü
in 3, 4 oder 5 Gängen!*

*Zögern Sie nicht, bei Allergien oder Unverträglichkeiten
unser Service-Team zu kontaktieren –
wir unterstützen und beraten Sie gerne!*