

Business Lunch

Montag, 09. bis Freitag, 13. Februar 2026

in der Zeit von 11.30-13.30 Uhr

Business Lunch € 27,90

Montag, 09. Februar

Prosciutto | Cantaloup Melone | Schafkäsepraline | Rucola
oder

Schaumsuppe vom Zuckermais | karamellisiertes Popcorn

Gegrillte Filetstücke von Rind, Kalb, Schwein | fermentierter Pfeffer | breite Bohnen
Schalotten
oder

Piccata vom Kabeljau | Spaghetti | Basilikum Pesto | gegrillte Zucchini | Paradeiser Ragout

Dienstag, 10. Februar

Poké bowl | Grünkern | Wintergemüse | Rotkraut | Zwetschke | gebeiztes Reh
oder

Kräftige Rindsuppe | Wurzelgemüse | feine Kleinigkeiten

Rahmiges Kalbsrahmgulasch | Brokkoliröschen | Eier Nockerl | Kresse
oder

Gebratene Bergforelle | marinierter Fenchel & Orange | Kräuterdäpfel

Mittwoch, 11. Februar

Variation vom Muskatkürbis | geräucherte Entenbrust | Vogerlsalat | Kürbiskern Pesto
oder

Französische Zwiebelsuppe | Käseschnittchen

Geröstete Rinderfiletspitzen | Teriyaki Sauce | Sesam | Eiernudel | Asiatisches Gemüse
oder

Fuzzi Pasta | rahmige Paprika | Muscheln & Calamari | Scamorza | Kirschtomaten

Donnerstag, 12. Februar

Thunfisch Tataki | Avocado | Erbse | Gurke
oder

Weißer Wurzelsuppe | Gewürzstangerl | Lauch Öl

Gebackenes Joghurt Hendl | hausgemachter Erdäpfel-Gurkensalat | Preiselbeeren
oder

Gegrillte Fischfilet Alpe-Adria | Maiskräpfel | gebratenes Gemüse | Basilikum

Freitag, 13. Februar

Mediterrane Gemüsesalat | Ricotta Röllchen | Tomaten Chutney | Pesto
oder

Tom Kha Gai Suppe | Kokosschaum | geröstete Garnele

Rosas Hüfte vom irischen Lamm | Gemüsetörtchen | Gewürzlinsen | weiße Polenta
oder

Gebratenes Waller Filet | Erdäpfelmousseline | glasiertes Wurzelgemüse | Krenschäum