

Thiels Kleinigkeiten

karamellierter Ziegenkäse caramelized goat cheese	2,90 €
Hühnchenspieße mit Erdnussdip chicken satay with peanut dip	3,00 €
Lachstatar mit Forellenkaviar salmon tatar with trout caviar	3,00 €
Scampi mit Mangochutney scampi with mango chutney	4,50 €
geschmorter Paprika mit Mandeln und Honig braised bell pepper with almonds and honey	3,10 €
Glasnudelsalat mit Koriander glass noodle salad with coriander	3,20 €
Chorizo mit scharfen Kartoffeln spanish sausage with spicy potatoes	3,00 €
Crevetten Wan Tan mit Sweet Chilli Sauce crevettes wan tan with sweet chilli sauce	3,00 €
Datteln im Speckmantel fried dates wrapped with bacon	3,00 €
Pecorino mit Oliven pecorino cheese with olives	4,00 €
Crème Brûlée crème brûlée	2,50 €

Speisen

Gemischte Saisonsalate mit Balsamicohühnchen mixed salad with sauteed balsamic chicken fillets	8,80 €
Tatar vom Rind mit Gewürzgurke, roten Zwiebeln und Salat steak tatar with pickeld cucumber, red onions and salad	13,50 €
Fischtopf mit Safran, Gemüse und Scampi creamy fishsoup with saffron, vegetables and scampi	11,50 €
Rinderfiletgeschnetzeltes mit Zucchini, eingelegten Tomaten & Bandnudeln pan fried fillet of beef with zucchini, dried tomatoes and pasta	15,00 €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, kleinem Feldsalat und Preiselbeeren escalope of veal with sauteed potatoes, lambs lettuce and cranberries	16,50 €
Zanderfilet mit Blutwurstisotto und geschmortem Apfel pike perch with blood sausage risotto and braised pear	16,20 €
Crème Brûlée mit Vanille-Kirschsorbet crème brûlée with cherry-vanilla sorbet	5,50 €
Mousse au Chocolate mit Nektarinenragout mousse au chocolate with nectarine ragout	6,60 €
3 Sorbets mit Ananascarpaccio sorbet selection with pineapple	6,50 €
Dessertvariation mit kleiner Crème Brûlée dessert sample with small crème brûlée	7,70 €
Tiroler Bergkäse mit Zitruschutney und Walnüssen austrian cheese plate with citrus chutney and walnuts	7,50 €