

## DESSERT

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN 14  
Erdbeeren | Vanilleeis  
WARM CHOCOLATE CAKE  
Strawberries | vanilla ice cream

DREIERLEI SORBET 9,5  
THREE KINDS OF SORBETS

KAISERSCHMARREN p.P. 16  
Zwetschgenröster ab 2 Personen Wartezeit ca. 25 min  
KAISERSCHMARREN  
Stewed plums min 2 pax, waiting period approx. 25 min

*The Saint*

OPEN GRILL

**BEI MÖGLICHEN ALLERGIEN BERÄT SIE UNSER BARTEAM GERNE VORAB**  
PLEASE CONTACT OUR BAR TEAM REGARDING ALLERGIES IN ADVANCE

**Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Steuern.**  
All prices are in Euro and incl. tax.

## VORSPEISEN

### Starters

SUPERFOOD SALAT   Hummus   Tomaten   Quinoa   Grillgemüse SUPERFOOD SALAD   hummus   tomatoes   quinoa   grilled vegetables	[vegan]	24
SALAT BUFFET SALAD BUFFET		9,5
BÜFFELMOZZARELLA   Avocado Sashimi   Koriander   Chili BUFFALO MOZZARELLA   avocado sashimi   coriander   chili	[Vegetarisch]	18
BEEF TARTAR   Wachtelei   Schnittlauch Crème Fraîche   Pan amb Oli BEEF TARTAR   quail egg   chive crème fraîche   pan amb oli		26
RINDSUPPE   Kräuterfrittaten BEEF CONSOMMÉ   sliced herb pancake		8,5
TIEFSEE GARNELEN IM TEMPURA   scharfe Mayonnaise   Koriander CRISPY TEMPURA PRAWNS   spicy mayonnaise   coriander	[scharf]	19

## HAUPTGANG

### Main course

## VEGETARISCH

### Vegetarian

PASTA DI GENTILI DE GRANANO Spaghettono Pomodoro   Arrabiata   Amatriciana PASTA DI GENTILI DE GRANANO Spaghettono Pomodoro   Arrabiata   Amatriciana		19
--	--	----

## FISCH

### Fish

FILET VOM STEINBUTT Blattspinat   Schwarzer Trüffelsauce   Kräutergnocchi FILET OF TURBOT Leaf spinach   black truffle sauce   herb gnocchi		28
ZACKENBARSCH RAVIOLI Creme – Spinat   weiße Trüffelsauce SEA BASS RAVIOLI Cream spinach   white truffle sauce		22

## FLEISCH

### Meat

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL   Pommes Frites TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL   french fries		24
KNUSPRIGE BAUERNENTE Feigenrotkraut   Kartoffelknödel [ab 2 Personen] CRISPY FARMERS DUCK Fig – red cabbage   potato dumpling	p.P.	28
GEBRATENER REHRÜCKEN Selleriepüree   Preiselbeer – Crêpe FRIED SEDDLE OF VENISON Celeriac puree   foxberry - crêpe		36

## VOM HOLZKOHLE GRILL

### From the charcoal grill

GEBRATENER BLUMENKOHL   Petersilienvinaigrette PAN FRIED CAULIFLOWER   parsley vinaigrette		{vegan}	18
PAZNAUNER ENTRECÔTE REGIONAL ENTRECÔTE	250g		28
ARGENTINISCHES RIB EYE ARGENTINIAN RIB EYE	[hoher Fettanteil]	300g	34
PRIME RINDERFILET FILET OF US PRIME BEEF	[geringer Fettanteil]	200g 300g	42 66
TOMAHAWK STEAK ab 2 Personen TOMAHAWK STEAK min 2 pax		Wartezeit ca. 35 min waiting period approx. 35 min.	p.P. 55
T BONE   PORTERHOUSE ab 2 Personen T BONE   PORTERHOUSE min 2 pax		Wartezeit ca. 35 min waiting period approx. 35 min.	p.P. 52

## BEILAGEN

### Sides

BROKKOLI BROCCOLI	4	POMMES FRENCH FRIES	5	SPECKBOHNEN BEANS WITH SPECK	5
BLATTSPINAT [ohne Spinach Butter]	3,5	SÜßKARTOFFEL – POMMES SWEET POTATO FRIES	4	SAUCE BÉARNAISE	4
ROTWEINSAUCE RED WINE SAUCE	4	PFEFFERRAHMSAUCE CREAMY PEPPER SAUCE	4	KRÄUTERBUTTER HERB BUTTER	3