

ERSTENS

Blattsalat mit Tomaten und gebackenem Bio – Ei <i>Lettuce with tomatoes and deep fried bio - egg</i>	€ 6,00
Dreierlei von der Jakobsmuschel <i>Scallop served three ways</i>	€ 9,00
Gebratener Ziegenkäse im San Daniele auf marinierten Salatherzen <i>Pan fried goat cheese in San Daniele on marinated salad</i>	€ 9,00
Kaninchensülzchen mit Serranoschinken, Vogerlsalat und Himbeervinaigrette <i>Coney aspic with Serrano ham, field salad and raspberry vinaigrette</i>	€ 10,00
Vitello tonato mit Rucola Pesto und langem Pfeffer <i>Vitello tonato with rocket pesto and pepper</i>	€ 12,00
Thunfischtartare – Bällchen im Sesammantel auf Babyspinat und 3 Ölen <i>Tuna tartare – balls at sesame on baby spinach and 3 oiles</i>	€ 12,00

ZWEITENS

Frühlingskräuterschaumsuppe mit Blätterteiggebäck und Limettenöl <i>Herb spring foam soup with flaky pastry and lime oil</i>	€ 5,00
Karotten-Blutorangensuppe mit marinierten Flusskrebse <i>Carrot-blood orange soup with marinated crawfish</i>	€ 5,00
Rindsuppe mit Fritatten und Gemüse <i>Beef broth with sliced pancakes and vegetable</i>	€ 5,00

DRITTENS

Fleisch Meat

Poulardenröllchen mit Pilzfülle auf Karotten-Artischockengemüse und Macaireerdäpfel <i>Poulard rolls stuffed with mushrooms on carrot-artichoke vegetable and macaire potatoes</i>	€ 15,00
Kalbsrahmbeuschel mit Kerbelrahm und zweierlei Knödel <i>Calf cream lights with herb cream and two types of dumplings</i>	€ 16,00
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffel und Salat <i>Viennese escalope with parsley potatoes and salad</i>	€ 18,00
Im Ganzen gebratener Lammrücken mit gebackener Polenta-Linsen-Lasagne und Petersilienjus <i>Pan fried lamb with deep fried polenta-lentils-lasagne and parsley jus</i>	€ 20,00
Rinderfilettürmchen mit Rucola, Paradeiser und Olivengnocchi <i>Scotch filet with rocket, tomatoes and olive gnocchi</i>	€ 24,00

Fisch Fish

Im Pergament gegarter Zander mit Kräuterkartoffel und Erbsen-Limettenfond <i>Pike perch refine in parchment with herb potatoes and pea-lime fond</i>	€ 16,00
Wolfsbarschfilet im schwarzen Nudelteig mit Weissweibutter und Kresse-Melissensalat <i>Sea bass filet at black pasta dough with white wine butter and cress-melissa salad</i>	€ 19,00
Gebratene Riesengarnelen auf rotem Risotto und Olivengremolata <i>Pan fried king prawns on red risotto and olive gremolata</i>	€ 20,00

Nudelspezialitäten Noodle specialities

	Hauptspeise Main course	Vorspeise Starter
Bärlauchrisotto mit Cravanzina <i>Ramson risotto with cravanzina</i>	€ 12,00	€ 8,00
Hausgemachte Büffelmozzarellaravioli im Tomaten-Basilikumfond <i>Home made buffalo mozzarella ravioli at tomato-basil fond</i>	€ 13,00	€ 9,00
Hausgemachte Pasta mit mariniertem Rindercarpaccio, Junglauch und Parmesan <i>Home made pasta with marinated beef carpaccio, young onion and parmesan</i>	€ 15,00	€ 11,00

VIERTENS

Schokotarte mit Rhabarber-Chutney <i>Chocolate tarte with rhubarb-chutney</i>	€ 7,00
Hippencanelloni mit Tiramisucreme und Karamellsauce <i>Canneloni with tiramisu cream and caramel sauce</i>	€ 7,00
Vanilleparfait mit Kürbiskernkrokant <i>Vanilla parfait with pumpkin brittle</i>	€ 7,00

LAST BUT NOT LEAST

Käsevariation klein <i>Selected cheese small</i>	€ 8,00
Käsevariation groß <i>Selected cheese large</i>	€ 10,00

Couvertpreis pro Person € 2,00
Couvert price per person € 2,00

ABENDMENÜ

Kaninchensülzchen mit Serranoschinken, Vogerlsalat und Himbeervinaigrette
Coney aspic with Serrano ham, field salad and raspberry vinaigrette

Frühlingskräuterschaumsuppe mit Blätterteiggebäck und Limettenöl
Herb spring foam soup with flaky pastry and lime oil

Bärlauchrisotto mit Cravanzina
Ramson risotto with cravanzina

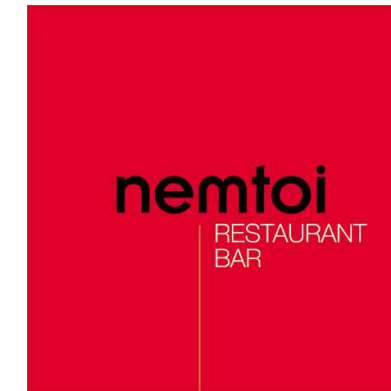
Im Pergament gegarter Zander mit Kräuterkartoffel und Erbsen-Limettenfond
Pike perch refine in parchment with herb potatoes and pea-lime fond

Dessertvariation

Menüpreis ohne Käse € 45,00
Menu price without cheese

Menüpreis mit Käse € 49,00
Menu price with cheese

Couvertpreis pro Person € 2,00
Couvert price per person € 2,00



Herzlich Willkommen!

Der Glaskünstler Ioan Nemtoi stand Pate bei der Namensgebung unseres Restaurants. Von ihm stammen die vier roten Glasfeuerwände und die einzigartige Glasbar. Sie sind Blickfang und optischer Mittelpunkt.

Im kulinarischen Mittelpunkt stehen die Kreationen von Küchenchef *Ludwig Ranetbauer*, der Sie mit seinem Team verwöhnt. Die ständig wechselnde Karte wird dabei vor allem von saisonalen Gegebenheiten geprägt.

Das Serviceteam und die Weinexperten geleiten Sie nicht nur auf Ihrem kulinarischen Weg, sondern empfehlen Ihnen auch gerne die richtige Begleitung aus unserem Weinsortiment.

Lassen Sie sich verwöhnen, genießen Sie Ihren Besuch bei uns!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr

NEMTOI Team