

FRÜHSTÜCK *Breakfast*

Kräuteromelett mit Tomaten, Oliven und Mozzarella,	8,50
auf hausgemachtem Rosmarinbrot und mariniertem Rucola Herb omelette with tomatoes, olives and Mozzarella on homemade rosemary bread and marinated rocket salad	
Wiener Frühstück	5,80
2 Semmeln, Butter, Marillenmarmelade, 2 Eier im Glas / 2 rolls, butter, apricot jam, 2 eggs in a glass	
Pariser Frühstück	5,80
Croissant, kleine Semmel, Madeleine, Butter, Marmelade oder Honig Croissant, small roll, madeleine, butter, jam or honey	
New Yorker Frühstück	6,80
Sesam-Bagel mit hausgebeiztem Lachs und Frischkäse oder mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten Sesame bagel with marinated salmon and cream cheese or with goat cheese and dried tomatoes	
Vitalfrühstück	9,80
Avocadomus, Ingwer-Karotten-Muffin, Honig, Müsli mit Joghurt, Ziegenfrischkäse, Obst und Rohkost, Kräuterquark, Brotkorb und Butter / Avocado puree, ginger-carrot muffin, honey, muesli with yoghurt, fresh goat cream cheese, fruit and crudités, herbal curd, butter, bread	
Sylter Frühstück	13,80
Cocktail von Nordseekrabben, hausgebeizter Lachs mit Kren, Butter, Toast und Roggenbrot North-sea shrimp cocktail, marinated salmon with horseradish, butter, toast and dark rye bread	
Käsefrühstück	12,80
3 Sorten Rohmilchkäse, Bergkäse, Ziegenkäse, marinierter Mozzarella, Honig und Feigensenf, Joghurt mit Beeren und Ahornsirup, Butter, Brotkorb / 3 kinds of raw milk cheese, alp cheese, goat cheese, marinated mozzarella, honey and fig mustard, yoghurt with berries and maple syrup, butter, selection of bread	
Frühstück Grand Café	12,20
Gekochter und luftgetrockneter Schinken, Pastrami, Bergkäse, Kräuterquark, Obst, Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb / Boiled and air-dried ham, pastrami, alp cheese, herbal curd, fruit, jam, honey, butter, selection of bread	
Einstein-Frühstück für 1 Person	13,80
Einstein-Frühstück für 2 Personen	25,50
Auf einer Étagère servieren wir Ihnen eine Auswahl von Wurst und Käse, hausgebeizten Lachs, Geflügelsalat mit Madras-Curry, Kräuterquark, frisches Obst, Joghurt mit Beeren und Ahornsirup, Marmelade, Honig, ein gekochtes Ei, dazu einen Brotkorb mit Croissant und Butter / Served on an étagère: Selection of sausages and cheese, marinated salmon and chicken salad with madras curry, herbal curd, selection of fresh fruit, yoghurt with berries and maple syrup, jam, honey, boiled egg, croissant, butter, selection of bread	
DAZU EMPFEHLEN WIR <i>Additionally, we recommend</i>	
Ham or Bacon and 2 eggs	6,00
Rührei natur / mit feinen Kräutern	4,80
Scrambled eggs, optionally with fine herbs	
Rührei nach Florentiner Art	6,00
Scrambled eggs 'Florentine'	
Rührei mit Speck und Zwiebeln	6,00
Scrambled eggs with bacon and onions	
Rührei mit Lachs und Zwiebeln	8,00
Scrambled eggs with salmon and onions	
Müsli mit frischen Früchten	7,00
Muesli with mixed fresh fruit	
Joghurt mit frischen Früchten und Honig	7,00
Yogurt with mixed fresh fruit and honey	
Frischer Obstsalat	8,00
Fresh fruit salad	

MITTAGSKARTE 11 bis 18 Uhr

Lunch from 11 a.m. until 6 p.m.

KALTE VORSPEISEN Cold Starters

Austern Fine de Claire / Oysters Fine de Claire	19,00
ein halbes Dutzend / half a dozen	
Kleiner Wildkräutersalat	7,00
mit frischen Himbeeren, Holunderblütenvinaigrette und Schwarzbrotcroûtons	
Small wild herb salad with fresh raspberries, elderflower vinaigrette and brown bread croûtons	
Marinierter Rindertafelspitz	12,00
mit Kürbiskernöl, Vogerlsalat und Schalotten	
Marinated beef Tafelspitz with pumpkin seed oil, field salad and shallots	
Einstein-Frühlingsalat	13,50
in Basilikumvinaigrette mit geräuchertem Büffelmozzarella und weißem Tomatenschaum, mariniertem Kalbstafelspitz in Kräutermarinade und Kalamata	
Einstein spring salad in basil vinaigrette with smoked buffalo mozzarella and white tomato sauce, marinated veal Tafelspitz in herbal marinade and Kalamata olives	
Hausgebeizter Lachs	12,50
auf Kräuterschmand, Kirschtomaten und Feldsalat	
Marinated salmon on herbal sour cream, cherry tomatoes and field salad	

SUPPEN Soups

Spargelcrèmesuppe	7,50
mit hausgemachten Orangen-Blätterteiggrissini	
Asparagus cream soup with homemade orange puff pastry grissini	
Wiener Rindersuppe	6,50
mit Frittaten	
Consommé with "Frittaten"	

Zusätzlich reichen wir von Montag bis Freitag zwischen 11 und 15 Uhr verschiedene Plat du Jour, die Sie unserer separaten Karte entnehmen können.

Alle Preise inkl. der ges. MwSt. / Prices incl. VAT

MITTAGSKARTE 11 bis 18 Uhr

Lunch from 11 a.m. until 6 p.m.

HAUPTGERICHTE Main Courses

ZUM SPARGEL EMPFEHLEN WIR Our recommendation with asparagus

2011 Auxerrois, Weingut Gies-Düppel, Pfalz	Glas 10 cl	4,10
	Karaffe 25 cl	9,80
	Karaffe 50 cl	19,20
	Flasche 75 cl	28,00
2011 Bacchus, Weingut Hofmann, Franken	Flasche 75 cl	28,00

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise

Fresh asparagus with Sauce Hollandaise

und neuen Kartoffeln / and new potatoes 18,00

mit luftgetrocknetem Schinken / with air-dried ham 19,50

mit Lachsfilet / with salmon fillet 21,00

mit Maispoularde / with corn poulard 20,50

mit kleinem Wiener Schnitzel / with small Viennese Schnitzel 24,00

Wiener Schnitzel 20,00

Kleine Portion / Small portion 15,50

mit Erdäpfel- und Gurkensalat

Viennese Schnitzel with potato & cucumber salad

Steak Frites 22,50

Roastbeef mit Cole Slaw, Sauce Béarnaise und Pommes Julienne

Roast beef with Cole slaw, sauce béarnaise and julienne potatoes

Wiener Tafelspitz 19,00

mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Bratkartoffeln mit Röstzwiebeln

Viennese Tafelspitz with apple horseradish, chive sauce and roasted potatoes and onions

Frische Maischolle 19,50

mit krossem Speck, Frühlingslauch, knusprigen Kartoffeln und Gurkensalat

May plaice with bacon, spring leek, crispy potatoes and cucumber salad

Kalbsentrecôte 21,00

auf weißem Pfefferrahm, glasierte Mairübchen und Erdäpfelgratin

Veal entrecôte on white pepper cream, glazed May turnips and potato gratin

Hausgemachte Erdäpfel-Paprikanockerln 16,00

in Morchelrahm und gebackenem grünen Spargel

Homemade potato-bell pepper gnocchi in morel sauce and baked green asparagus

DESSERTS Desserts

Käseauswahl	11,00
Selection of cheese	
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	9,00
Crumbled pancake with raisins and plum compote	
Dessertvariation	14,00
Marillenknödel mit Rhabarberröster, Joghurt-Erdbeersorbet im Strudelkörbchen, Beeren-Sauerrahmtartelette, Waldmeister-Götterspeise, Sacherwürfel, Apfelstrudel mit Vanillesauce und Crème brûlée	
Dessert variation apricot dumplings with rhubarb compote, yogurt strawberry sorbet in a strudel basket, sour cream tartlet with berries, woodruff jelly, Sacher cube, apple strudel with vanilla sauce and crème brûlée	
Hausgemachtes Joghurt-Erdbeersorbet	6,50
Homemade yogurt strawberry sorbet	
Klassische Crème brûlée	8,50
mit Waldmeister-Götterspeise und Joghurt-Erdbeersorbet	
Classic crème brûlée with woodruff jelly and yogurt strawberry sorbet	
Frische marinierte Erdbeeren	8,50
mit Orangen-Blütensirup, hausgemachtes Vanilleeis und Krokantsahne	
Marinated strawberries with orange blossom syrup, homemade vanilla ice-cream and brittle cream	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,80
Homemade apple strudel with vanilla sauce	
Hausgemachter Topfenstrudel mit Marillensauce	5,60
Homemade curd cheese strudel with apricot sauce	

SANDWICHES mit hausgemachtem Toast Sandwiches on Homemade Toast Bread

Clubsandwich	11,50
mit gebratener Poulardenbrust, krossem Speck, Tomaten und Pommes Julienne	
Sandwich with fried poulard breast, crispy bacon, tomatoes and Pommes Julienne	
Schinken-Käse-Toast	6,50
Ham and cheese toast	
Sandwich mit hausgebeiztem Lachs	6,50
Sandwich with marinated salmon	