

Almochsen und Salon Rinder Spezialitäten

Je nach Gebäck und Brotaufstrich A,C,D,F,G,H,M,N	EUR
Carpaccio vom Almochsen mit Parmesanspänen und Champignons G	14,50
als Hauptgang	19,50
Geräuchertes Roastbeef an Pastinakenpüree, Gewürz-Gemüseperlen, Zwiebelmarmelade und Chips G,F,M,O	16,40

Kräftige Almochsensuppe mit hausgemachten Lebernockel A,C,L,M	4,60
Almochsen Suppentopf A,C,G,L,M,O (Kräftige Suppe mit Nudeln, Tafelspitz, Wurzelgemüse und Markknochen	7,50
als Hauptgang	14,00

Rib Eye (300 g) an Grillgarnitur, mit Kräuterbutter und Folienkartoffel C,G,M,O,F	28,00
Rib Eye „double“ (450 g) an Grillgarnitur, mit Kräuterbutter und Folienkartoffel C,G,M,O,F	35,40
Huftsteak Texas (250 g) auf Markknochen, an Pfeffersauce, mit Speckbohnen und Rösti A,G,H,L,M,O	26,80
T-Bone Steak (500 g) mit gegrilltem Maiskolben und Sauce Bearnaise C,G,,L,M,F,O	38,00
Entrecôte (250 g) an Morchelrahmsauce, dazu servieren wir Wirsinggemüse und Pistaziennudeln A,C,G,L,M,O,H	30,80
Chateaubriand vom Almochsen an zweierlei Saucen, mit Spargelröllchen, Gemüse, Zapfenkroketten und Safranrisotto A,C,G,H,L,M,O,F	40,00
Filetspitzen „Stroganoff“ serviert mit Saisongemüse und Blinis A,G,C,H,L,M,O	27,90
Tournedos vom Almochsen an weißer Portwein-Pfeffersauce, Kohlsprossen und getrüffelte Polenta A,G,H,L,M,O	31,90

Salzkaramell Panna Cotta mit Birnen G,O,H	8,50
Andrassytorte mit Mandarinen und Vanilleschaum A,C,G,H,O	8,80

Menü I EUR 50,10

Carpaccio vom Almochsen
mit Parmesanspänen und Champignons

Kräftige Almochsensuppe
mit hausgemachten Leberockerl

Rib Eye an Grillgarnitur,
mit Kräuterbutter und Folienkartoffel

Salzkaramell Panna Cotta
mit Birnen

Menü II EUR 65,50

Geräuchertes Roastbeef an Pastinakenpürree,
Gewürz-Gemüseperlen, Zwiebelmarmelade
und Chips

Almochsen Suppentopf

Chateaubriand vom Almochsen
an zweierlei Saucen, mit Spargelröllchen, Gemüse,
Zapfenkroketten und Safranrisotto

Andrässytorte mit Mandarinen
und Vanilleschaum