

HOCHREITER'S

Suppe

Französische Bouillabaisse

dreierlei Fisch nach Tageseinkauf, Venusmuscheln, Garnelen, Rouille und Baguette

klein 14,50/ groß 17,50

Vorspeisen

Avocado Crostini

geröstetes Brot mit Avocado, kandierten Tomaten und Wasabisprossen

8,90

Beinschinken vom Wiener Fleischhauer Gissinger

mit frisch geriebenem Kren, Essiggurken und Brotkorb

13,50

Carpaccio

Rinderfilet hauchdünn geschnitten, mariniert mit Zitrone und Olivenöl, Rucola, Parmesan und Pinienkernen auf Trüffelcreme

14,50

Oktopussalat

zartes Tintenfischfleisch im Orangensud, mit Cherrytomaten, Kräutern und Knoblauchbaguette

17,50

Käseselktion von der Fromagerie Abt

Auswahl erlesener Käse mit Trauben, Walnüssen, Butter, Senfmarmelade und Brot

18,90

Tatar „Trio“ á la Hochreiter

pikantes Beef Tartar, süß nussiges Thunfischtartar mit Wasabi Gurken und fruchtigem Avocadotatar, dazu geröstetes Brot

28,90

Flammkuchen

„Elsässer Art“

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch

10,50

„Ziegenkäse“

mit Sauerrahm, gereiftem Ziegenkäse, frischen Zwiebeln und Rosmarinhonig beträufelt

11,50

„Sardellen“

mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern und Oregano

13,50

„Tartufo-Salami“

mit frischem schwarzem Trüffel, Trüffelsalami und Bergkäse

15,50

Salate

Gemischter Salat der Saison

bunter gemischter Salat mit Orangenbalsamicodressing

klein 4,50/ groß 9,90

auch wahlweise mit Hähnchenbrust

+ 4,50

oder mit Ziegenkäse

+ 5,50

oder marinierten Garnelen

+ 6,50

oder mit Rinderstreifen Black Angus Beef „Scotland Hills“

+ 8,50

alle Preise in €

Pasta

<u>Spaghetti aglio e olio</u> mit frischer Petersilie, Cherrytomaten und einem Hauch Peperoncino	12,50
<u>Tagliatelle ragu di Manzo</u> mit Rinderstreifen in würziger Tomatensauce	16,90
<u>Spaghetti Scampi</u> mit Kirschtomaten und Rucola	17,50
<u>Spaghetti Vongole</u> mit frischen Venusmuscheln im Weißweinsud, Knoblauch und frischen Kräutern	18,90

Fleisch

<u>Club Sandwich</u> mit rosa gebratenem Roastbeef, Essiggurke, rote Zwiebel, Tomate, rauchiger Sauce und French Fries	16,90
<u>Münchener Schnitzel</u> vom Schwein in einer Senf-Meerrettich-Panade, mit Bratkartoffeln	17,50
<u>Tartar vom Weideochsen „ca. 175 Gramm“</u> mit Butter, geröstetem Brot, pikant angemacht	19,90
<u>Wiener Schnitzel</u> vom Kalb, mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und kleinem Salat	25,50
<u>Premium Black Angus Beef „Scotland Hills“</u> Entrecôte pro 100 g	9,50
<u>Beilagen</u> French Fries, Gemischter Salat, Bratkartoffeln oder gedünstetes Gemüse	+ 4,50
Pfefferrahmsauce	+ 3,50

Fisch

<u>Shrimps Cocktail</u> mit Avocado und Toast	14,90
<u>Dorade Royal 400 – 600 g</u> mit gedünstetem Gemüse und Butterkartoffeln	je 100g 7,80
<u>gebratene Riesengarnelenschwänze</u> mit hausgemachter Aioli, kleinem gemischtem Salat und Knoblauchbaquette	28,90

Dessert

<u>Profiterol</u>	gefülltes Windbeutelduo mit weißer und dunkler Schokoladencreme	9,90
<u>Colonel</u>	Wodka, Zitronensorbet	12,50
<u>Kaiserschmarrn</u>	mit Rumrosinen, Mandeln, Apfelmus und Zwetschgenröster	15,50

alle Preise in €