

# LET'S HAVE AN AWESOME AUTUMN!

\_\_\_ VISCVLE TEAM

## ////// UPCOMING EVENTS ////

**01.11.**

### **WEIN, WILD UND WALD – MENÜABEND**

GENIESST EIN FEINES 4-GANG- WILDMENÜ AUS EIGENER JAGD MIT BEGLEITENDEN WEINEN VON O.ZETER.

**08.11.**

### **BARON LONGO BITTET ZU TISCH – MENÜABEND**

FELIX BARON LONGO PRÄSENTIERT SEINE WEINE AUS DEM ALTO ADIGE UND WIR KOCHEN DAZU 4 LEKKERE GÄNGE.

**GET YOUR  
TICKETS  
NOW!**

# UNSERE SPEISEKARTE

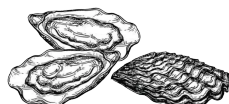
## STARTERS

**BREAD, BUTTER AND OLIVES** – VEGI 8,9  
KALABRISCHE OLIVEN | KÜRBISBUTTER  
UNSER SELBSTGEBACKENES SAUERTEIGBROT

**PIMIENTOS DE PADRÓN** – VEGAN 6,9  
GEBRATENE PAPRIKA | OLIVENÖL | MALDON-SALZ

**MARINATED BEETROOT** – VEGAN 6,9  
ROTE BETE | LIMONENÖL | PETERSILIE  
ROTE ZWIEBEL | KNOBLAUCH

**HUMMUS** – VEGAN 9,9  
KICHERERBSEN-CRÈME | OLIVENÖL | OLIVENERDE  
FRÜHLAUCH | UNSER SELBSTGEBACKENES SAUERTEIGBROT



## FRESH OYSTERS

FRISCH GEKNACKTE AUSTERN AUF EIS MIT ZITRONE  
ODER GRATINIERT „ROCKEFELLER STYLE“ MIT  
AUFGESCHLAGENER SAUCE HOLLANDAISE UND BACON-CRUNCH

1 STK. 5,0 6 STK. 26,9

GRATINIERT + 3,9

---

## VORSPEISEN

**SCALLOP AND CAULIFLOWER** 16,9  
ZWEI GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN | BLUMENKOHLESPUMA  
CHILI | LAUCH-ASCHE

**PUMPKIN CROSTINI** – VEGI 11,9  
GERÖSTETE WEISSBROTSCHNITZEN | FETACRÈME | GEBACKENER  
KÜRBIS | GEDÖRRT KIRSCHTOMATE | OLIVENERDE

**SMOKED DEER-TATAR** 18,9  
HANDGESCHNITTENES REHTATAR | TOMATENESSENZ  
SCHALOTTE | CORNICHON | SENFKAVIAR | BRAUNE  
NUSSBUTTERCRÈME | BUCHENRAUCH | SELBSTGEBACKENES  
SAUERTEIGBROT

**BURRATA, FENNEL AND GRAPE** – VEGI 14,9  
SAHNE-MOZZARELLA | MARINIERTER BLUTMANGOLD  
GEBRATENE TRAUBEN | FENCHELSAAT | RÖSTBROT

**SWEETPOTATO CARPACCIO** – VEGI 14,9  
GEPICKELTE SÜSSKARTOFFEL | SCHAFSKÄSE | WALNUSSE  
FELDSALAT | FERMENTIERTER KNOBLAUCH-HONIG  
KÜRBIS-KOKS

# UNSERE SPEISEKARTE

## SALAT

### ALIBI-SALAD – VEGI 5,9

KLEINER BEILAGENSALAT | KIRSCHTOMATE | HONIG-BALSAMICO-SENF-DRESSING | GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE | PARMESAN

### GRILLED CAESAR SALAD 20,9

GEBRATENER RÖMERSALAT | PARMESANDRESSING | BACON-CRUNCH | RINDFLEISCH-TRANCHEN | PARMESANHOBEL  
SONNENBLUMENKERNE | SAUERTEIG-CROÛTONS | SARDELLE

## HAUPTSPEISEN

### 100% BEEF BURGER 150g 19,9

REGIONALES WEIDERIND | UNSER SELBSTGEBACKENES KÜRBIS-BUN | SCHMELZZWIEBEL | STEINPILZ-MAYONNAISE | ROTKOHLSLAW | FELDSALAT

... MIT KÄSE + 1,0

... MIT BACON + 1,5

... MIT GEBACKENEN KARTOFFELDRILLINGEN + 4,5

... MIT AUSGEBACKENEN CHIPS + 4,5

### CURRYWURST VISCVLE 16,9

REHBRATWURST AUS EIGENER JAGD UND HERSTELLUNG  
SPICY VISCVLE CURRYSAUCE | CHIPS | ALIBISALAT

### GORGONZOLA & PEAR, PASTA – VEGI 17,9

TAGLIATELLE | BLAUSCHIMMELKÄSE-RAHM | FRÜHLAUCH  
FELDSALAT | POCHIERTE ROTWEIN-BIRNE | HASELNUSS

### BEETROOT & BURRATA RISOTTO – VEGI 19,9

CARNAROLI-REIS | ROTE BETE | WEISSWEIN | SPINAT  
WALNUSS | PARMESAN | BURRATA | KÜRBIS-ÖL

### HAKE'N'CHIPS 20,9

FRISCH UND GOLDGELB AUSGEBACKENER SEEHECHT | CHIPS  
ALIBISALAT | HAUSGEMACHTER ORANGEN-ESSIG | LEKKER  
TATARENSAUCE

### LAMB CURRY 26,9

GESCHMORTES LAMMKEULENFLEISCH | UNSERE KAP-MALAYISCHE  
CURRY-MISCHUNG | GERÖSTETER KOKOS AUBERGINE | PAPRIKA  
SPINAT | MÖHRE | KARTOFFELDRILLINGE

### DRY AGED ENTRECÔTE STEAK 250g 34,9

20 TAGE TROCKEN GEREIFTES STEAK VOM WEIDERIND  
SÜSSKARTOFFEL-CRÈME | WILDER BROKKOLI | DATTEL-JUS

---

- WEITERE SPEISEN ENTNEHMT BITTE UNSEREM TÄGLICH  
WECHSELNDEN ANGEBOT AUF DER TAFEL -

---

## ZU WEIN UND BIER

### CANNED SARDINES 14,9

BÜCHSE SARDINEN IN OLIVEN-ÖL | LIMONE | HAUSGEMACHTE  
ROSMARIN-BUTTER | UNSER SELBSTGEBACKENES SAUERTEIGBROT

### 70g DEER SALAMI 16,9

REH-SALAMI AUS EIGENER JAGD UND HERSTELLUNG | ROSMARIN-  
BUTTER | UNSER SELBSTGEBACKENES SAUERTEIGBROT

### CEASAR CHIPS 10,9

AUSGEBACKENE KARTOFFELCHIPS | CAESAR-CRÈME  
BACON-CRUNCH | RUCOLA | PARMESAN

### TRUFFLED CHIPS – VEGI 10,9

AUSGEBACKENE KARTOFFELCHIPS | TRÜFFEL-CRÈME  
FRÜHLAUCH | PARMESAN

BITTE HABT VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR JEDE UMBESTELLUNG EUR 2,00 EXTRA BERECHNEN.

# UNSERE SPEISEKARTE

## EXTRAS

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| INGWER-KETCHUP                | 1,5 |
| MAYONNAISE                    | 1,5 |
| TRÜFFELMAYONNAISE             | 2,5 |
| TATARENSAUCE                  | 2,5 |
| PORTION 24/7 KNOCHEN-JUS      | 3,0 |
| PORTION SELBSTGEBACKENES BROT | 3,9 |

## LEKKER DANACH

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| <b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b>      | 6,9 |
| VANILLEEIS   HEISSER ESPRESSO |     |

|  |     |
|--|-----|
| <b>CARDAMOM PANNA COTTA</b>                                      | 6,9 |
| GEBUNDENER SAHNPUDDING   KARDAMOM<br>COOKIE-CRUNCH   APFEL-SIRUP |     |

|  |     |
|--|-----|
| <b>TONKA CRÈME BRÛLÉE</b>                        | 8,9 |
| GESTOCKTE SAHNE-EI-CRÈME   TONKABOHNE   KARAMELL |     |

|   |     |
|---|-----|
| <b>CHEESECAKE, WINE AND FIGS</b>                    | 9,9 |
| KÄSEKUCHEN-EISCRÈME   BUTTERCRUMBLE   ROTWEINFEIGEN |     |

|   |      |
|---|------|
| <b>CHOCOLATE, AMARULA AND SALT</b>  | 12,9 |
| POCHIERTER SCHOKOLADENKUCHEN   VISCVLE AMARULA-<br>EISCRÈME   SALZKARAMELL   DUNKLE SCHOKOLADENERDE |      |

## TREAT YOUR DOG!

|  |     |
|--|-----|
| <b>TROCKENFUTTER VON ORIJEN</b>                    |     |
| 60g „REGIONAL RED“ WILDFLEISCH – <i>FREERANGE</i>  | 3,9 |
| 120g „REGIONAL RED“ WILDFLEISCH – <i>FREERANGE</i> | 5,9 |

BITTE HABT VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR JEDE UMBESTELLUNG EUR 2,00 EXTRA BERECHNEN.