

# Speisekarte

## Wolferl Antipasti

Burrata Caprese/San Daniele Rohschinken/ Trüffelsalami /  
Mailändersalami/ Schabzigerklee Frischkäse / **klein 16,-**  
Vorarlberger Diamant / Taggiasca Oliven **groß 28,-**

---

## Bruschetta

klassisch mit Tomaten Basilikum Salsa **10,-**  
zusätzlich Burrata di Bufala Campana D.O.P. **14,-**

---

**Beef Tartare vom Flachgauer Rinderfilet** **80g 17,-**  
Trüffelmayo/ Buchweizenknusperbrot **160g 28,-**

---

## Austern/Schalotten Vinaigrette

Fines de Claire No.2 **Stk. 4,-**  
Irische Felsenauster No.3 **Stk. 6,-**

---

## Bio Miesmuscheln

Wurzelgemüse Sud/Ciabatta **klein 14,-**  
**groß 24,-**

---

## Blattsalatvariation

Kräuterdressing/Honignüsse **9,-**

---

# Speisekarte

<b>Casarecce ( pasta )</b> Rotgarnelen/Miesmuscheln	<b>klein 15,-</b> <b>groß 26,-</b>
<b>Hausgemachte Gnocchi</b> Kürbis/Taggiasca Oliven/ Rucola/ Tomate/ Honigsalz Kürbiskerne	<b>klein 13,-</b> <b>groß 19,-</b>
<b>Coq au Vin Rouge ( von der Bio Hühnerkeule )</b> Cremepolenta/ Shiitake Pilze/ Rotweinschalotten	<b>25,-</b>
<b>Pappardelle</b> Marsala Pilzcreme/Tranchen vom Flachgauer Rinderfilet/wilder Broccoli/Italienischer Herbsttrüffel	<b>35,-</b>
<b>Käse Variation (100g)</b> Roggensauerteigbrot/ Hausgemachtes Chutney/ Mostarda Purée/ Butter	<b>14,-</b>
<b>Karamellisierter Cheesecake</b> Zimt Eis / Portwein Zwetschke	<b>12,-</b>