

HERZLICH WILLKOMMEN

Auch heuer freuen wir uns wieder auf eine wunderbare Zeit mit euch. Auf die bezaubernden Sonnenuntergänge bei einem eleganten Glas Wein und unseren raffinierten Küchenkreationen. Die Nachmittage bei einem unserer Barhighlights oder auch die leichten Geniestreiche unseres Küchenchefs. Egal welche Tageszeit, wir schaffen die ganz speziellen Rosé Momente.

SCHON GEWUSST?

Wer uns in den kalten Monaten vermisst hat, kann sich nun freuen. Wir haben von Oktober bis Dezember an den Wochenenden für euch geöffnet.



BOOTSTAXI

Destination See.
Unser Bootstaxi bringt euch bequem an den gewünschten Ort.



GUTSCHEIN

Genussmomente für besondere Menschen.
Ein wunderbares Geschenk für eure Lieben.

Schön, dass ihr da seid! Wir wünschen Guten Appetit und eine schöne Zeit!
Marina, Egor, & „The Boss“ Florian mit Team & Hund Harvey

Bitte unseren Harvey nicht füttern, auch wenn er noch so Rosé-freundlich schaut. Danke.

UNSERE ÖFFNUNGS- ZEITEN IM APRIL

Freitag ab 12 Uhr

Samstag ab 9 Uhr

Sonntag ab 9 Uhr

9 – 14 Uhr unser Rosé Brunch

9 – 14 Uhr unser Rosé Brunch

Vorweg servieren wir unser Gedeck
pro Person 3

– VORSPEISEN –

Beef Tartar
Wildkräuter | Butter | Erdäpfel- & Briochebrot
A | C | D | G | H | M | L | O 19

Burrata
bunte Tomaten | Rucola | Pinienkerne
A | G | H | L | M 14

Gebeizter Millstätter Saibling
Granny Smith | Chioggia Rübe | Honig
A | D | F | G | H | L | M | O 16

Rosé to share
Gerne könnt ihr auch unser „russisches Service“ wählen.
Vorspeisen gemischt auf einer Platte
Preis pro Person (ab 4 Personen möglich) 19

– ESSIG & ÖL –

Caesar Salat
Parmesan | Cherrytomate | Kapern
A | C | D | G | M | O 12

Rucola Salat
Datteltomaten | geräucherter Ricotta
A | G | L | M | O 10

Flusskrebssalat

Chinakohl | Papaya | Currydressing
B | C | D | F | H | L | O

15

Alle Salate wahlweise auch gegen Aufpreis möglich mit

gebratene Garnelen B
Hühner-Satéspieße F | N
Softshellkrabbe B

6

6

8

– WARMES VORSPEISEN –

Tomatisierte Fischsuppe

Fischeinlage | Chili
B | D | L | M | O

12

– HAUPTESPEISEN –

Filet vom Millstätter Saibling

Erdäpfel | Dill | Tomate
A | D | G | H | L

28

Gnocchi

Pilze | Blattspinat | Schottenkäse
A | C | G |

20

Calamari Fritti

Gurken-Avocado-Salat | Chilimayonnaise
A | C | G | H | L | R

25

Beiriedschnitte

Steakpommes | Strankalan | Thymianjus
A | G | H | L | M | O

30

Zu Tagesempfehlungen informiert euch bitte bei unserem geschulten Personal.

– DESSERT –

Scroppino Rosé Zitronensorbet Cassis Prosecco O	6
Topfen-Rhabarbarbarkuchen Vanilleeis A C G H O	8
Grießflammerie Butterstreusel Beerenragout A C G H O	9
Für die Mädels Espresso hausgemachter Eierlikör oder Baileys O C	7
Für die Jungs Espresso Grappa Nonino Traditionale O	7

Allergene

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischgelatine | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milch-erzeugnisse (inkl. Laktose) | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.

Wir bitten um euer Verständnis, dass ein Rechnungssplit (Aufteilung der Rechnung pro Person) ab einer Reservierungsgröße von 5 Personen, aus zeitlichen Gründen nicht möglich ist.