

## Vegetarisch & Pasta

<b>Trüffelei/ VK</b>	46
Schwarzer Trüffel   Spinat   Sellerie   Schnittlauch	
<b>Brokkoli &amp; Tropea Zwiebel/ VK</b>	36
Rauchmandel   Salzkumquat   Kerbel	
<b>Lammsugo</b>	38
Taglierini   Pecorino   Rosmarin	
<b>Nudeln aus dem Käselaib</b>	32
Hartweizennudeln   Bergkäse	
<b>Gefüllte Gnocchi mit Ziegenkäse</b>	38
Pilze   Aroniabeere   Johannisbeersalbei	

## Fisch

<b>N25 Kaviar – Oscietra</b>	30g	90
Weizen-Brioche   Bio Ei   Sauerrahm   Schnittlauch   Petersilie	50g	150
	125g	375
<b>Zander/ VK</b>	48	
Safran   Kohlrabi   Queller   grüner Fenchel		
<b>im Ganzen gebratene Forelle "Müllerin Art"</b>	48	
Erdapfel   Petersilie   junger Spinat   Knoblauch-Mandelbutter		

## Fleisch

<b>Cult-Beef Burger</b>	36
Baconmarmelade   Zwiebel   Bergkäse   Romanasalat   Pommes	
<b>Wiener Schnitzel</b>	44
Butterschmalz   Bio-Ei   Weizenbrösel   Petersilienkartoffel	
<b>Bregenzer Landhendl/ VK</b>	42
Paprika   Sauerrahm   Buchweizen   Schnittlauch	
<b>geschmortes Juhu-Rind</b>	44
Braune Butter   Erdapfel   Schmorrgemüse   Petersilie	
<b>Beuscherl vom Hansler Kalb</b>	36
Semmelknödel   Essiggurke   Kerbel	

## Gerichte für 2 Personen

Wartezeit zum Teil von **mindestens 40 min** | oder auf Vorbestellung!

**Bestellungen sind bis 14:30 Uhr möglich**

<b>Seezunge</b>	135
Kartoffel-Nussbutterpüree   karamellisierter Fenchel   Kapernbutter   Schnittlauch	
<b>T-Bone Steak</b>	190
getrüffelter Erdapfel   Wilder Brokkoli   Bearnaise   Schalottenjus	
<b>Kaiserschmarrn</b>	34
Weizenmehl   Bio-Ei   Zwetschkenröster   Apfelmus	

## Dessert

<b>Birne/ VK</b>	21
Mandel   Tonkabohne   Kerbel	
<b>Apfelstrudel</b>	10
Weizen-Strudelteig   Haselnuss   Schlagsahne	
<b>Sacher Torte</b>	10
Schlagsahne	
<b>Wechselnde Kuchen und Törtchen</b>	10   15
aus unserer Patisserie	

## Herzliches Grüß Gott im Burg Vital Resort

Genießen Sie bei uns ein paar unbeschwerde Stunden begleitet von ausgezeichneter Kochkunst und hervorragenden Weinen. Mit den beiden Kulinariklinien „vitalKOCHEN“ und „Einfach genießen“ interpretiert unser Küchenteam Heimisches und Internationales neu.

Wir servieren Ihnen die Gerichte dieser Karte von **12.00 bis 15.00 Uhr**

Als Mitglied des 1. Club de la Sommellerie sind wir besonders um die Weinpflege bemüht. Wir beraten Sie gerne über korrespondierende Weine aus der Weinkarte sowie des prämierten und bestens sortierten Weinkellers.

## Vorspeise

<b>Romanasalatherz und Vogerlsalat/ VK</b> Entenschinken   eingelegtes Gemüse   geröstete Walnüsse   Rock Chives	26
<b>Ziegenfrischkäse aus der Molkerei Metzler/ VK</b> Sellerie   Mandarine   Haselnuss   Sellerie, grün	24
<b>gebeizte Lachsforelle/ VK</b> Beete   Buchweizen   Sauerampfer	26
<b>Rindertatar</b> Weizentoast   Butter   Eidotter   Schnittlauch   Belper Knolle   Camelinaöl	38

## Suppe

<b>Pastinakenschaumsuppe/ VK</b> Trüffelmilch   Lauch   Afilla Kresse	19
<b>Tom Kha Goong</b> Garnele   Shimeji   Karotte   Brokkoli   Koriander	28
<b>Rinderconsommé</b> Einlage nach Tagesangebot	18