

# Bartholomäus

**Pastrami, Puntarelle, Kichererbse, Paprika** A,G,L,M,O  
*Pastrami, puntarelle, chick-peas, bell-pepper*  
Euro 18,50



**Topinambur, Radicchio, Ahornsirup, Physalis** G,H,L,M,O  
*Jerusalem-artichoke, radicchio, maple-syrup, physalis*  
Euro 14,50



**Schlosssaibling, Frischkäse, Rübe, Wasabi** A,C,D,G,L,M,O  
*Castle char, cream cheese, beetroot, wasabi*  
Euro 16,50



**Yellowfin-Tuna-Tataki, schwarzer Knoblauch, Kürbis, Algen** C,D,G,L,N,O  
*Yellow fin-Tuna, black garlic, pumpkin, seaweed*  
Euro 20,50



**Rindssuppe mit Fritatten oder gebackenem Leberknödel** A,C,G,L,O  
*Beef broth with sliced pancakes or liver-dumpling*  
Euro 6,80



**Lauch-Zitronengrassuppe mit Crabcake** A,B,C,D,F,G,H,L,M,N,O  
*Soup of lemongrass & leek, crabcake*  
Euro 7,90



**Orecchiette, Melanzani, Rucola, kandierter Feta** A,C,G,H,L,O  
*Orecchiette, eggplant, rocket-salad, candied feta*  
Euro 18,50



**Hausgemachte Kärntner Kasnudeln, braune Butter, Blattsalat** A,C,G,M,O  
*Homemade Carinthian ravioli, brown butter, side salad*  
Vorspeise / Starter: Euro 9,50      Hauptgang / Main course: Euro 14,50



**Schwäbisch-Hällischer-Schweinebauch, Wirsing, Chorizo, Perlgraupen** A,G,L,M,O  
*Pork-belly, savoy, chorizo, barley*  
Euro 21,50



**Kabeljau, Meaux-Senf, Erdäpfel, Junglauch** D,G,L,M,O  
*Codfish, „meaux-mustard“, potatoe, spring-onion*  
Euro 23,50

**Schlosssaibling, Kräuterrisotto, Gemüse** A,D,G,L,O

*Castle char, risotto of herbs, vegetables*

Euro 26,50



**Orientalisches Lammcurry, Linsen, Basmatireis, Quitte** E,F,G,L,M,N,O

*Oriental Curry of lamb, lentils, basmati-rice, quints*

Euro 23,50



**Wienerschnitzel vom Kalb, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren** A,C,L,M,O

*Escalope of veal Vienna Style, parsley potatoes, lingonberries*

Euro 24,50



**„Lindlhof“-Ente, Schwarzwurzel, Broccoli, Orange, Pumpernickel** A,C,G,L,M,O

*„Lindlhof“-duck, salsifie, broccoli, orange, „pumpernickel“*

Euro 29,50



**Garnelen im Paellasud, Gnoccetti, Zuckerschoten** A,B,C,D,G,L,O,R

*Prawns in paella-stock, gnocchetti, mangetout*

Euro 28,50



**Rinderfilet, Kürbisquiche, Kohlsprossen, Kübelspeck** A,C,G,L,O

*Beef tenderloin, pumpkin-quiche, brussel-sprouts, lardo*

Euro 37,50



**Mandarine, Anis, Hafer** A,C,G,O

*Tangerine, anis, oat*

Euro 11,90



**Mohn-Crème-bruléé, Topfen & Birne** A,C,G,O

*Crème bruléé of poppy seed, fromage blanc, pear*

Euro 10,90



**Haselnuß, Preiselbeer, Black Zabuye** A,C,G,H,O

*Hazelnut, lingonberries, black zabuye*

Euro 10,50



**Furore Bergkäse 2015**

**Hausgemachter Fruchtsenf, Nussbrot** A,C,G,H,O

*„Furore“cheese 2015, spicy fruit chutney, nut bread*

Euro 17,00



- dieses Gericht ist nicht im Rahmen der Halbpension enthalten  
- This meal is not included in our half board menu



- dieses Gericht ist auch glutenfrei verfügbar / It's also possible to have this meal gluten free



- dieses Gericht ist auch laktosefrei verfügbar / It's also possible to have this meal lactose free