

SAN MARTINO

<i>Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Ingwer und Mumbai Curry, Pickles und Kernöl mit gegrillten Wildgarnelen und frischem Knoblauch</i>	€ 8 € 14
<i>Gaisburger Marsch (Rindfleischeintopf mit Spätzle, Kartoffel und Gemüse)</i>	€ 10 / 16
<i>Reichenauer Blattsalate, mit Basilikum-Liebstöckel Dressing (a la Bertold Siber) geschmolzenen Tomaten, Oliven, gebackener Mais Crunch, Gartenkresse</i>	€ 10 / 16
<i>Thailändischer Nudelsalat mit gegrillten Black Tiger Garnelen Soja, Ingwer, Chili, knackiges Gemüse, Pilze und Gartenkresse</i>	€ 18 / 24
<i>In Sesam gegrillter Tuna und Tatar mit Bergpfeffer Wakamealgen, mit Soja, Ingwer und Wasabi</i>	€ 26/ 34
<i>Rindstatar vom Filet mit Essiggurken, Trüffelmayonaise, Cherry Tomaten Tomatenkompott und Kapern</i>	€ 26 / 34
<i>Tagliarini mit geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan-Trüffelsauce mit gegrillten Wildfang Garnelen</i>	€ 18 € 22 / 26
<i>Tagliarini mit frischen Pfifferlingen a` la Creme oder Nature in Butter</i>	€ 18
<i>Hausgemachte Steinpilzravioli, handgedreht in Butter geschwenkt Parmesanfondue und frischer Grano Padano</i>	€ 22 / 26
<i>Rinderschmorbraten Esterhazy (Brasato) Butterweich geschmort Sautierte Gemüsesteifen und Spätzle vom Hobel</i>	€ 26
<i>Fischknusperli gebacken mit schlotzigem Kartoffel –Kresse Salat und Sauce Aioli</i>	€ 26
<i>Gegrilltes Filet vom Seehecht , Perlgaupenrisotto mit Parmesan karamalisiertem Fenchelsamen und Kürbispüree, frische Pfifferlinge</i>	€ 28
<i>Bouillabaisse von See und Meerfischen, Wildgarnele und Pulpo Röstbrot, Käse und Sauce Aioli</i>	€ 24 / 28
<i>Wienerschnitzel im Butterschmalz ausgebacken, feiner Kartoffel-Gurkensalat Hausgemachte Preiselbeeren und Zitrone</i>	€ 26 / 30

Restaurant : Dienstag – Samstag: 11:30 – 14:00 und 17.30 – 22:00 / Sonntag und Montag Ruhetag

Cocktailbar : Dienstag-Donnerstag bis 01:00 / Freitag bis 03:00 / Samstag bis 03:00