

# Attisholz BRASSERIE

*la source*

## TAGESMENÜ

### VORSPEISEN

Römischer "Krachsalat" mit Cesar Dressing  
und Balsamico Champignons

Steirische Flädli-suppe

Rehterrine auf Pfifferlingen

Orangencarpaccio mit Crevetten und Meerrettich + 3

Knusprige Kartoffelpuffer mit Apfelmus

### HAUPTGÄNGE

Schweinschaxe mit knusper Gräupi auf  
Bayrischkraut und Serviettenknödel

Überbackene tomatierte Gemüsegnocchi

Neuenburger Saucisson auf Kartoffel-Lauchgemüse

Fischküsperli mit Kräuter-Kartoffelstampf und  
Rahmwirsing

Kalbsherz an Schwammerlsauce dazu Quarkspätzle

---

2 Gang Menü nach Ihrer Wahl 39

### DESSERT

Bayrisch Creme mit Buchberger  
Quittenragout 13

Schwäbischer Birnenkuchen mit  
Schokoladensorbet 12

Marronikuchen mit Zwetschgen und  
weisser Zimtglace 14

Kokosparfait mit Mango und Granatapfel 14

### WEINEMPFEHLUNG

*Weisswein*

Tetuna Weiss, Österreich 2021 0.1l 9.50

Lafoa Sauvignon Blanc, Südtirol 2022 0.1l 14.00

*Rotwein*

Segna de Cor, Côte Catalanes IGT 2020 0.1l 12.00

Grenach, Carignan, Syrah