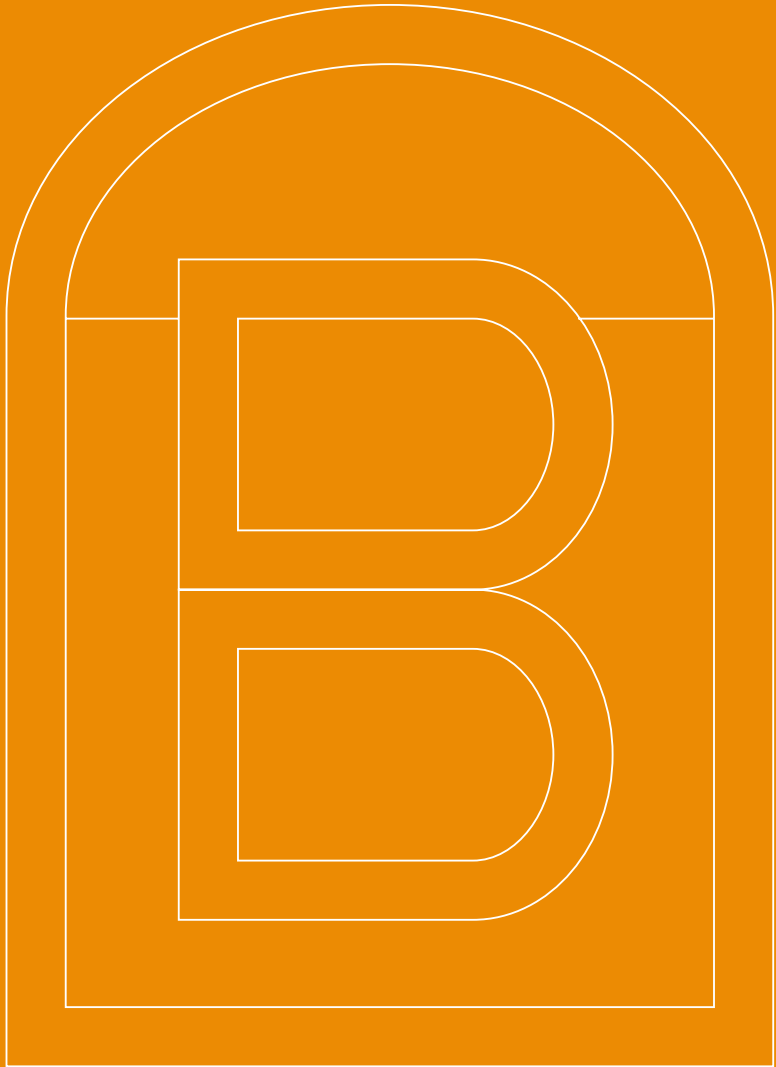


SPEISEN UND SNACKS



SALON
BÖKERMANN

APPETIZERS

Burrata <i>Bunte Paradeiser – Rucola</i> A G H	14.00
Blattsalate <i>Hausdressing</i> H M O	8.00
Beef Tatare <i>Heimisches Rinderfilet – Zwiebeln – Kapern – Hausgemachtes Sauerteigbrot</i> B D F G H M O	klein 18.00 groß 28.00
Räucherlachs Tatare <i>Erdäpfelrösti – Senfgurke – Koriandermayonnaise – Bittersalate</i> D F G O H M N	klein 16.00 groß 26.00
Klare Rindsuppe <i>Frittaten - Wurzelgemüse</i> A G H	8.00
Getrüffelte Karfiolcremesuppe <i>Croutons</i> G O	10.00

MAIN COURSE

Pasta Rosé <i>Hummerbutter – Paradeiser – Riesengarnele</i> A C G H O	26.00
Rahmravioli  <i>vegetarisch</i> <i>Rote Rüben Fond – Spinat – Kren</i> A C G O	18.00
Pasta Bolognese <i>Fleischsugo – Tomate – Parmesan</i> A C G O	16.00
Boef Bourguignon <i>Erdäpfelmoussline – Perlzwiebel – Speck – Champignons</i> O G H M L	28.00
Bio Saiblingsfilet <i>Rahmravioli – roter Rübenfond – Mangold</i> A C G D M	24.00
Wienerschnitzel vom Kalb <i>Petersilkartoffel – Preiselbeeren</i> A C G	28.00

SNACKS

Kärntner Jause <i>Auswahl heimischer Spezialitäten</i> G O P L H A C	12.00
Schinken Käse Toast <i>Cocktailsauce – eingelegtes Gartengemüse</i> A G H	8.00
Frankfurter Böcker Lamm Bio Käsekrainer <i>Wir servieren zu allen Würstel unser hausgemachtes Sauerteigbrot, Kren & Senf</i> A C F G H L M O P	6.00 8.00
Salon Beuschel vom Böckers Bio Kitz <i>Serviettenknödel</i> A C D G L M	12.00
Rindsgulasch <i>Sauerrahm – Serviettenknödel</i> A C G L M O	14.00

SWEETS

New York Cheesecake <i>Amarettini – Pflaume – Vanille</i> A C G O H	9.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen <i>Sauerkirschen – Vanilleeis</i> A C G H O	10.00
Scroppino Rosé <i>Zitronensorbet – Prosecco – Cassis</i> A O	7.00
Für die Mädels <i>Espresso – hausgemachter Eierlikör – Sahne</i> C G O	7.00
Für die Jungs <i>Espresso – Grappa Nonino Traditionale</i> O	7.00

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

DEGISTIF

Diplomatico Riserva Exclusiva	2cl	6.00
	4cl	12.00
White Russian <i>Kaffeelikör – Vodka – Sahne</i>		12.00
Averna Sour Shot <i>Acerna – Zitrone – Zucker</i>		6.00

BRANDWERK:

Sizilianische Blutorange Moro <i>(Geist)</i>	10.00
Piemont Haselnuss Tonda Gentile <i>(Geist)</i>	12.00
Rote Williamsbirne Aus Thening <i>(Brand)</i>	12.00
Sizilianische Mandarine Tardivo Di Ciaculli <i>(Geist)</i>	12.00
Mährische Bergvogelbeere <i>(Brand)</i>	20.00
Schwarze Johannisbeere aus Schlüsselberg <i>(Brand)</i>	14.00

NEU

BÖKERMANN EXKLUSIV:

Der Salon Bökermann Privat-Club fürs
Essen, Trinken und Feiern.

Auf Vorbestellung:
min. 6 Personen - max. 12 Personen

Fondue Chinoise

78.00 pro Person

*Bio Rind und Kalb,
verschiedene Saucen, Blattsalat, eingelegtes
Gartengemüse und Pommes Frites*

inkl. Aperitif & Digestif



mehr Infos:



Gerne bieten wir Ihnen auch individuelle Menüvorschläge an.
Unser Bökermann Exklusiv ist auch gerne Samstag & Sonntag mittags buchbar.