

## Vorspeisen & Suppen

	€
Kopfsalatherzen mit steirischem Kürbiskernöl	8
Köpfers Fischsuppe „Burrída“	13
Artischocken-Tomaten-Brotsalat mit gebratenen Gambas	16
Unser herzhaftes Beef Tatar vom Rinderfilet	17
Vitello Tonnato mit roh mariniertem Thunfisch	18

## Dazwischen

Ravioli von Pfifferlingen und geriebenem Parmesan	12
---	----

## Vegetarisch

Hausgemachte Gemüsepastas	16
---------------------------	----

## Fleisch / Fisch

Cordon Bleu vom Landschwein/Kalb mit Pommes Frites	17/25
Rückenfilet vom Salzwiesenlamm und Artischockengemüse	36
Bretonischer Rochenflügel mit Tomaten-Kapernbutter	36

## Dessert

Sorbet -nach Angebot-	pro Kugel	3
Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso		7
Topfenmousse mit frischen Beeren und Sorbet		8
Weinbergpfirsich mit Mandel-Kokos-Gebäck weiße Schokoladen-Chantilly und Pfirsichsorbet		13
Käseauswahl von Affineur Christophe Martin		13

## Vegetarisches Menü

Artischocken-Tomaten-Brotsalat mit gebratenen Gambas

\*\*\*

Hausgemachte Gemüsepastas

\*\*\*

Weinbergpfirsich mit Mandel-Kokos-Gebäck  
weiße Schokoladen-Chantilly und Pfirsichsorbet

41 €

## Köpfers Steinbuckmenü

Vitello Tonnato

\*\*\*

Köpfers Fischsuppe „Burrída“

\*\*\*

Bretonischer Rochenflügel mit Tomaten-Kapernbutter

\*\*\*

Rückenfilet vom Salzwiesenlamm mit Artischockengemüse

\*\*\*

Weinbergpfirsich mit Mandel-Kokos-Gebäck  
weiße Schokoladen-Chantilly und Pfirsichsorbet

5 Gang Menü 65 €

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung als 5-Gang-Menü  
bis 20 Uhr entgegen.

4 Gang Menü (ohne Fischsuppe) 55 €

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung als 4-Gang-Menü  
bis 20:15 Uhr entgegen.

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Service-Personal.*