



SCHUBERTS BRASSERIE

Vorspeisen

Zander (mariniert und geräuchert) mit grüner Erdbeere
und Spargel, Holunder und Paspierre
14,00 €

Steirischer Ochsenbäckchensalat mit Rettich
Beurre Blanc Eiscrème, Weizen und Senfgurke 13,50 €

Fougasse nach Tomatenart mit Cashew-Ricotta
bunten Tomaten und Rauken (Vegan)
12,00 €

Getrübte Kartoffelsuppe „Egg Florentine“
mit Speck, Ei, Brioche und Spinat 10,50 €
(auch vegetarisch möglich)

Hauptgänge

Scholle Finkenwerder Art mit Krabbensülze 23,00 €
Speck, bunter Mangold und La Ratte

Rosa Lammrücken mit Lavendel-Miso-Jus 26,00 €
Kräuterseitlingen, französischen Erbsen und Maisbeignet
- Vegetarisch möglich mit Sojasteak

Panisse Marseillaise (Kichererbsenpolenta) 18,00 €
mit Jackfruitcurry, Pak Choi
und Koriander-Granatapfelchutney (Vegan)

Cordon Bleu „Saltimbocca“ mit Scamorza, 23,00 €
Parma Schinken, Salbei und Risoni-Ratatouillesalat

Schuberts Rinderroulade mit Spargel a la Creme 22,00 €
Bärlauchstampf und Radischensalat

Dessert

Erdbeer-Basilikum Mille-feuille 9,50 €
mit Bisquit, Tonkabohnen und Waldmeistercremeeis

Verschiedenes von der Marille (vegan) 9,50 €
Tarte, Sorbet und marinierte Marillen

Menü

Zander (mariniert und geräuchert) mit grüner Erdbeere,
Spargel, Holunder und Paspierre

Getrübte Kartoffelsuppe „Egg Florentine“
mit Speck, Ei und Spinat

Rosa Lammrücken mit Lavendel-Miso-Jus
Kräuterseitlingen, französischen Erbsen und Maisbeignets

Oder

Scholle Finkenwerder Art mit Krabbensülze,
Speck, bunter Mangold und La Ratte

Erdbeer-Basilikum Mille-feuille mit Bisquit,
Tonkabohne und Waldmeistercremeeis

4 Gang mit Fisch 49,00 €

4Gang mit Fleisch 52,00 €

Menü 3 Gang Vegan

Fougasse nach Tomatenart mit Cashew-Ricotta
Bunten Tomaten und Rauken

Panisse Marseillaise mit Jackfruitcurry
Pak Choi, und Koriander-Granatapfelchutney

Verschiedenes von der Marille
Tarte, Sorbet und marinierte Marillen

3 Gänge Vegan 36,00 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns
unbedingt an!