

Vorspeisen

Rindertatar mit Wachtel-Spiegelei und Brioche		11,50 €
Burratta mit lauwarmem Zwergtomatenragout, frischem Basilikum und Crema di Balsamico		10,00 €
Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs mit Dill - Crème fraîche und mariniertem Spargel		12,50 €
Bunter Frühlingssalat		
Rohkost- und Blattsalate in weißem Parmesan-Tomatendressing	groß	6,50 €
	klein	4,50 €

Suppen

Bärlauch-Schaumsüppchen mit Nudeltascherl		5,50 €
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüwestreifen und hausgemachten Grießnockerl		5,50 €

Hauptgerichte

„Kandler's Klassiker“

Roulade vom bayrischen Alpenrind in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit Kohlrabi-Bohnen-Gemüse und getrüffeltem Süßkartoffelpüree	19,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Speck-Bratkartoffeln	12,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte mit Schmorzwiebeln und Käsespätzle	19,50 €
Wiener Maishendlbrust mit gebratenen Egerlingen, Preiselbeeren und Salat	16,50 €

Fleisch

Paillard vom Milchkalbsrücken in Limetten-Buttersauce an Artischocken-Tomaten-Tagliatelle 24,50 €

„Kandler's BBQ-Burger“
saftig gebratenes Rinderhackfleisch in Zwiebelbrioche
mit Käse, Speck, Tomate und Salat, dazu frittierte Kartoffelscheiberl 17,00 €

Kalbszunge in Madeirajus mit Frühlingsgemüse und Ricotta-Gnocchi 18,50 €

Lammrücken mit Aromatenkruste, buntem Frühlingsgemüse und Rahmkartoffeln 32,00 €

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Tomaten-Rucola-Risotto mit Pesto 22,00 €

Lachsfilet im Sesammantel an Mie-Nudeln mit Pak Choi in würziger Teriyaki-Sauce 23,50 €

Vegetarisch

„Thai-Gemüsecurry“
Knackiges Gemüse in roter Curry-KokossaUCE mit Basmatireis 13,50 €

Hausgemachte Trüffelravioli mit Beurre-Blanc-Schaum 17,50 €

Dessert

Halbgefrorenes von Pistazie und Mango mit Nougatsauce	7,00 €
Beeren mit Orangen-Mascarpone gratiniert	7,50 €
Weißes Schokoladen-Kokosmousse mit marinierter Ananas	7,00 €
Zitronen-Quark-Trifle	6,50 €
Feine Käseauswahl mit Fruchtsenf	12,50 €