



TSCHEBULL

RESTAURANT  
BEISL  
BAR

## LUNCHMENU

DIENSTAGS – FREITAGS

### VORSPEISE

HAUSGEMACHTE REHTERRINE  
mit Moosbeerchutney & kleinem Salat

Einzelpreis 16,00

### HAUPTGANG

GEBRATENER STEINKÖHLER  
auf Kartoffel-Bärlauch-Püree  
& sautiertem Spargel

Einzelpreis 28,00

### DESSERT

APFEL-RHABARBER-STRUDEL  
Rhabarber - Himbeer - Sorbet & Crème Chantilly

Einzelpreis 10,00

### SPEEDLUNCH

2 GÄNGE 31,50

### RELAXLUNCH

3 GÄNGE 37,00

FRISCHER SPARGEL  
VOM SPARGELHOF  
„WERNER“

#### PORTION SPARGEL

- mit Butter oder Hollandaise 25,00
- mit Holsteiner Katenschinken 35,00
- mit kleinem Wienerschnitzel  
& Bärlauchhollandaise 38,00

dazu servieren wir neue Kartoffeln

#### VOLEE TONIC

Alkoholfreier Aperitif naturel

Unfermentierte Chardonnay-Traube trifft auf frischen  
Verjus, berauschendes Damiana und einzigartige Mazerate  
aus Grapefruit, Bergpflirsich, Holunderblüte & Pomeranze  
9,50

#### ENZO ALPIN BIO

Limonade mit gelbem Enzian aus Österreich  
0,33l 5,50

#### OCCIN – BIO SHRUB (ALKOHOLFREI)

vom Obsthof Retter aus Österreich mit Ginger Ale  
0,2l 9,50