

LUNCH

STARTERS

Beef Tatar vom Biorind LUNGAUGOLD

hausgemachte Foccacia – Sauergemüse – Salzbutter – Tomatenpaste – Trüffelmayo

A | C | M

80 gramm	20,5
160 gramm	23,5



Sommerlicher Blattsalat mit Eierschwammerl

Schalotten – Knoblauch – Mango Sriracha Dressing

○

Aus dem Wasser – Garnele	21,5
--------------------------	------

B | ○

Von der Weide – Rinderfiletsreifen	20,5
------------------------------------	------

○



Melonen Kaltschale

VEGAN Wassermelone – frische Kräuter – pikant

8,0



Burrata

Bruschettini – Rucola – Pfirsichchutney

A | G | O

17,5

MAIN

Caesar Salad JILLY_BEACH

Maishühnchenbrust – Parmesan – Kapernäpfel – Römerherzen

A | C | G | M

18,5

Linguine aglio e olio

Getrocknete Tomaten - Rucola - Pinienkerne – Parmesan – Knoblauch – Chilli

- auf Wunsch vegan A  VEGAN

- mit Garnele A | R

18,5

22,5



Trüffel Tagliatelle

Schwarzer Trüffel – Weißwein-Trüffelsauce

G | O

23,5

Hot Dog JILLY_BEACH

Sauerkraut - Bratwurst - Röstzwiebel - Wasabimayo – Brioche-Bun

A | C | O

14,5

Offenes Steak Sandwich

Baguette – Beiried – Zwiebelconfit – Tomate – Gurke – Speckcrumble – Jalapenómayo

A | O

24,5

Fisch des Tages

Karottencreme – Junges Gemüse – Weißweinsauce

A | G | I | D

28,5

Kalbpaillard

Rucola – Limette – Eierschwammerlrisotto – Parmesan – Jus

G | O

26,5

SWEETS

Chocolate nut cake	9,5
frische Beeren – Schokosauce A I G I H	
Maracuja Tiramisu	9,5
Maracuja – Mascarpone – Beeren A I C I G	

BEACH KIDS

Pasta FERDI	12,5
Spaghetti – hausemachte Bolognese A I G I L I O	
Pasta CILLY	10,5
Spaghetti – frische Tomatensauce A I O	
Bernerwürstel BEACH KIDS	12,5
Püree – Ketchup G I O I A	

Allergene gemäß Codex-Empfehlung. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

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



DINNER

STARTERS

Beef Tatar vom Biorind LUNGAUGOLD

hausgemachte Foccacia – Sauergemüse – Salzbutter – Tomatenpaste – Trüffelmayo

A | C | M

80 gramm	20,5
160 gramm	23,5



Sommerlicher Blattsalat mit Eierschwammerl

Schalotten – Knoblauch – Mango Sriracha Dressing

○

Aus dem Wasser – Garnele	21,5
---------------------------------	------

B | ○

Von der Weide – Rinderfiletsreifen	20,5
---	------

○

Saibling Ceviche

Limette – Chilli – Zwiebel – Stangensellerie – Gurke – Tomate – Baguette

A | D | L | O | I | R

17,5

Rindercarpaccio

Parmesan – Oliven – frische Kräuter – Rucola

A | H | G

18,5



Melonen Kaltschale

Wassermelone – frische Kräuter – pikant

8,0

Rinder-Consommé

homemade Ravioli – geschmorte Rinderbrust – Gemüsestreifen – Schnittlauch

A | O | L | I | M

8,5

BEACH KIDS

Pasta FERDI

Spaghetti – hausgemachte Bolognese

A | G | I | L | I | O

12,5

Pasta CILLY

Spaghetti – frische Tomatensauce

A | I | O

10,5

Berner Würstel BEACH KIDS

Püree – Ketchup

G | O | I | A

12,5

MAIN

Linguine aglio e olio

Getrocknete Tomaten - Rucola - Pinienkerne – Parmesan – Knoblauch – Chili

- auf Wunsch vegan  A

18,5

- mit Garnele AIR

22,5

Trüffel Tagliatelle

Schwarzer Trüffel – Weißwein-Trüffelsauce

G I O

23,5

Fisch des Tages

Karottencreme – Junges Gemüse – Weißweinsauce

A I G I D

28,5

Beach Pulpo

Zitrusfrucht-Gemüse Couscous – Kräuterdip

A I G I D

26,5

Duett vom österreichischen Bioschwein

Schweinebäckchen geschmort – Schweinemedaille – Maiscreme – Minimals – karamellisierter Apfel

G I O

29,5

Kalbspillard

Rucola – Limette – Eierschwammerlrisotto – Parmesan – Jus

G I O

26,5



Gemüsecurry

Junges Gemüse – Karottencreme – Basmatireis – gelbes Curry

N I O I E I G

- auf Wunsch vegan 

22,5

SWEETS

Maracuja Tiramisu

Maracuja – Mascarpone – Beeren

A I G

9,5

Kokos-Limetten Milchreis

Mangosorbet – frische Beeren – Schokocrumble

10,5

Allergene gemäß Codex-Empfehlung. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

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



vegan



vegetarisch

Alle Preise sind ausgewiesen in Euro inklusive Mehrwertsteuer sowie aller Abgaben.