

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** 14,5
Schalotten – Knoblauch – Mango Sriracha Dressing

○

Aus dem Wasser – Garnele 21,5


B | ○

Von der Weide – Rinderfiletsreifen 20,5

○

 **Melonen Kaltschale** 8,0
Wassermelone – frische Kräuter – pikant

VEGAN

 **Burrata** 17,5
Bruschettini – Rucola – Pfirsichchutney

A | G | O

MAIN


Caesar Salad JILLY_BEACH 18,5

Maishühnchenbrust – Parmesan – Kapernäpfel – Römerherzen

A | C | G | M

Linguine aglio e olio

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

- auf Wunsch vegan A  18,5

- mit Garnele A | R  22,5

 **Trüffel Tagliatelle** 23,5

Schwarzer Trüffel – Weißwein-Trüffelsauce

G | O

Hot Dog JILLY_BEACH 14,5

Sauerkraut - Bratwurst - Röstzwiebel - Wasabimayo – Brioche-Bun

A | C | O

Offenes Steak Sandwich 24,5

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

A | O

Fisch des Tages 28,5

Karottencreme – Junges Gemüse – Weißweinsauce

A | G | I | D

Kalbspailard 26,5

Rucola – Limette – Eierschwammerlrisotto – Parmesan – Jus

G | O

SWEETS

Chocolate nut cake	9,5
frische Beeren – Schokosauce A I G I H	
Schokoladen-Bananen Tiramisu	9,5
Bananencreme – Schokoladen-Mascaronemousse – 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 | R

17,5

Rindercarpaccio

Parmesan – Oliven – frische Kräuter – Rucola

A | H | G

18,5



Melonen Kaltschale

Wassermelone – frische Kräuter – pikant

VEGAN

8,0

Cremesuppe von Zwetschke & Chili

Milchschaumhaube – Gartenkresse

G

8,5

BEACH KIDS

Pasta FERDI

Spaghetti – hausgemachte Bolognese

A | G | 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

- mit Garnele AIR

18,5

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

Kalbspailard

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  A

22,5

SWEETS

Schokoladen-Bananen Tiramisu

Bananencreme - Schokoladen-Mascarpone - Beeren

A I G

9,5

White chocolate cake

Weißer Schokolade - Ananasragout - Kokospüree - Beeren

A I C I G

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



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