

Das Restaurant für alle Sinne  
AMBIENTE, ERLEBNIS UND GENUSS

Palazzo  
GOURMET

# Bayrisch Chic

## Wieder Fein Essen Gehen

### VORSPEISEN

Strudel von hausmacher Blut - & Leberwurst  
mit Wirsing gefüllt, „Händlmaier's Süßer Senf“,  
kleines Salatbouquet € 14,50

Dialog von rotem & weißem Matjes  
mit Apfel, Zwiebeln & Roter Beete € 13,50

Apfel-Meerrettich Suppe  
mit Apfel-Chip € 11,00

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Mit Käse überbackene und geschmelzte Maultaschen  
in Bouillon € 12,50

### UNSERE TAGESEMPFEHLUNG

Hausgemachter Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln  
an Meerrettichsoße € 26,00

## HAUPTSPEISEN

Knusprig gebratener Jungschweinrücken  
dazu Semmelknödel, Bayrisch Kraut mit Kümmel  
& dunkler Biersoße € 23,00

Gebratenes Zanderfilet mit Duftreis an Champagnersoße  
dazu kleiner herbstlicher Salat € 24,50

Semmelknödel mit Schwammerl an Sahnesoße  
& kleinem Salat € 15,50

Gemüse-Curry mit Basmatireis  
& frischen Kräutern € 14,50  
Vegetarisch / Vegan

## DESSERTS

Bayrisch Crème mit Zwetschgen Röster  
Zimt & Zucker € 11,50

Lauwarmer Kaiserschmarrn  
mit Vanilleeis & hausgemachtem Apfelkompott € 12,50

Trilogie von hausgemachtem Maracuja-, Himbeer-, & Melonensorbet  
mit frischer Minze & Enzian € 10,00  
Vegetarisch / Vegan

Käseteller von reifen Käsesorten  
dazu Ofenfrisches Baguette € 12,50  
Trauben, Walnüsse & Tessiner Feigensenf