

## Suppen und Vorspeisen

Hausgemachte Rindssuppe <i>wahlweise mit Frittaten oder Leberknödel</i>	€ 5,00
Tom Kha Gai Suppe <b>auch VEGAN</b> <i>mit Huhn, Champignons, knuspriger Riesengarnele und Mango Chutney</i>	€ 7,50
Tomatencremesuppe <b>auch VEGETARISCH</b> <i>mit Ginobers und Crudo Crostini</i>	€ 7,50
Beef Tartar vom Ochsen <i>mit wachweichem Eidotter, Rucola, Parmesan, gesalzener Butter und Wurzelbrot</i>	€ 15,00

## Bulls' Corner Salate

Gemischte Blattsalate mit Caesar, Balsamico Dressing <b>oder</b> Honig-Senfdressing <i>Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Knusperfladenbrot, Karotten, Kresse und</i>	
<i>knusprig gebackener Hühnerbrust</i>	€ 16,00
<i>Black Tiger Riesengarnelen</i>	€ 18,00
<i>mariniertem Burrata <b>VEGETARISCH</b></i>	€ 16,00
Gemischter Beilagen Salat	€ 6,00

## Hawaiianische Poke Bowl

Jasminreis, Eissalat, Wasabicreme, Wakame, Karotten, Ingwer, Avocado und	
<i>roh mariniertem, frischem Thunfisch</i>	€ 18,00
<i>Teriyaki Rindfleisch</i>	€ 18,00
<i>gebratenen Black Tiger Riesengarnelen</i>	€ 18,00

## Bulls' Corner Specials

BULLEN BURGER <i>Brioche Bun, Bio Rindfleisch, BBQ Pfeffer, Salat, Smoked Mayo, Tomaten, double Cheddar, Bacon und roten Zwiebelringen</i>	€ 14,00
CRISPY CHICKEN BURGER <i>Fladenbrot, gebackenes Hühnerfilet in Tortillapanade, Tomatensalsa, Salat, Tomate, Cheddar und Jalapeños</i>	€ 13,00
BULLS' CORNER SPRING BURGER <i>Fladenbrot, Pulled Lamb, Mini-Blattspinat, Bärlauch-Currymayo, Frühlingszwiebel, Tomaten und Feta</i>	€ 16,00
BULLS' CORNER VEGGIE BURGER <b>VEGETARISCH</b> <i>Fladenbrot, Rote Rüben-Kichererbsen Patty, Kreuzkümmeldip, Salat, Tomaten, Sprossen und Karotten</i>	€ 14,00
AMERICAN CLUB SANDWICH <i>Hühnerfilet, Ochsenbeiried, Bacon, Club Mayo, Tomaten, Gurken, Salat</i>	€ 14,00
mit Beilage zur Wahl:	
<i>Pommes Allumettes mit Ketchup</i>	€ 3,00
<i>Caesar Salad mit Croûtons</i>	€ 4,00
<i>Chili Pommes mit Tomatensalsa</i>	€ 4,00
<i>Süßkartoffel Pommes mit Afro Spice CAJUN und Joghurt Dip</i>	€ 5,00
<i>Trüffel Pommes Allumettes mit Sour Cream</i>	€ 7,00

## Hauptspeisen

Gefüllter Kohlrabi <b>VEGAN</b> <i>mit Berglinsenragout und Zweierlei von der Süßkartoffel</i>	€ 16,00
Hausgemachte Tagliatelle Aglio e Olio <i>mit gebratenen Back Tiger Riesengarnelen, Rucola und Grana Padano</i>	€ 20,00
Asiatischer Wok <b>auch VEGAN</b> <i>mit Ochsenbeiried, Hühnerfilet, Gemüse, Teriyaki Sauce, Tempura-Garnelen und Jasmin Reis</i>	€ 19,00
½ Backhendl in Butterschmalz gebacken <i>mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Radieschen, Kernöl und Preiselbeeren</i>	€ 17,00
Wiener Schnitzel in Butterschmalz souffliert <i>mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren</i>	
<i>vom Schweinerücken</i>	€ 16,00
<i>vom Kalbskaiserleil</i>	€ 23,00

## Bulls' Corner Saisonempfehlungen mittags (11:30-14:00 Uhr) und abends (17:30-21:00 Uhr)

Bärlauchcremesuppe <b>auch VEGETARISCH</b> <i>mit gebeiztem Ausseer Saiblingsfilet, Croûtons und Trüffelkartoffeln</i>	€ 9,00
Cremige Fregola Sarda <b>VEGETARISCH</b> <i>mit Bärlauch, Burratina, Pinienkernen und mariniertem Mini-Blattspinat</i>	€ 17,00
Gebratenes Lachsfilet „Lable Rouge“ <i>auf Tortilla, Grillgemüse, Granatapfel und Espuma Nero</i>	€ 22,00
Überkrustete Lammkrone <i>mit gebratenen Gnocchi, getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln und fermentierter Knoblauchcreme</i>	€ 25,00
Flaumige Grießknödel <i>in Himbeerbrösel, Rhabarberragout und Mascarponeeis</i>	€ 12,00

## Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel <i>mit Vanillesauce oder Eis</i>	€ 8,00
Zweierlei von der Schokolade <i>Tarte, Terrine und Himbeersorbet</i>	€ 9,00
Lauwarmer Oreo-Cheesecake <i>mit karamelisierter Ananas und Cashewnüssen</i>	€ 9,00

