



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

VORSPEISEN

SUPPE VON GELBEN LINSEN KOKOS INGWER VEGAN	8,40
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM RINDERFILET RUCOLA PARMESAN	15,60
VITELLO TONNATO	16,30
ZARTE KALBFLEISCHSCHEIBEN THUNFISCHCREME SARDELLEN KAPERN	
SEPIA VOM GRILL SCHWARZER HUMMUS KÜRBIS CHUTNEY	16,80
DUETT BOURGEOISE	18,40
WEINBERGSCHNECKEN WÜRFEL VOM KALBSFILET KNOBLAUCHBUTTER KRUSTE	
VEGGIES DREAM	15,80
PANNA COTTA VON MANDELMILCH BULGURSALAT INFUSIONIERTER KIRSCHTOMATEN VINCOTTO	
ANTIPASTO MISTO FÜR EINE PERSON / FÜR ZWEI PERSONEN	13,90 € 24,00
PROSCIUTTO MELONE VITELLO TONNATO CAPRESE VERDURE MISTE SALAT VON BELUGALINSEN OLIVE PARMIGIANO	
CONTRA CARPACCIO KURZ GEBRATENE SCHEIBEN VOM PREMIUM RINDERFILET	21,80
STAUDENSELLERIE ZITRONE PARMESAN OLIVENÖL	
TRIS DI BALTHASAR CARPACCIO CLASSICO VOM PREMIUM RINDERFILET VITELLO TONNATO	22,60
LACHS TATAKI AUF WAKAME-ALGEN-SALAT	
AUSTERN 'FINE DE CLAIRE' HALBES DUTZEND	22,50
	JEDE WEITERE AUSTER 4,00

SALATE

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT FEIGENSENF ROTE BETE-APFEL SALAT VEGETARISCH	16,30
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN BUNTE BLATTSALATE WILDKRÄUTER TOMATE GURKE BRATLINGE	18,40
BALTHASARS ASIABOWL VEGAN ODER MIT LACHSTATAKI (HALBROH)	16,80 € 21,60
HIRSE ROTKOHL SLAW SÜSSKARTOFFELPÜREE EDAMAME PEKANNÜSSE AVOCADO JACKFRUIT SAMBAL KAKI KORIANDERCREME	
DAIKON SALAT RINDFLEISCH TERIYAKI EDAMAME AVOCADO ZUCKERSCHOTEN GURKE FRÜHLINGSZWIEBEL BABYSPINAT KORIANDER BASILIKUM MINZE SESAM	20,80
SALAT NICOISE	24,80
GEGRILLTER THUNFISCH (SUSHIQUALITÄT/HALBROH) GEBRATENE GARNELEN ROMANAHERZEN SARDELLEN GRÜNE BOHNEN KARTOFFELN OLIVEN BIO-EI	

AUF WUNSCH REICHEN WIR ZU DEN SPEISEN APULISCHES LANDBROT OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	p.P.	1,00
--	-------------	-------------

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN



BALTHASAR

CAFE BAR RESTAURANT

PASTA

LINGUINE PESTO VON SONNENBLUMENKERNEN UND KRÄUTERN ROTE BETE CARPACCIO VEGAN	15,60
FUSSILIONE GIGANTE WEISSE KALBSBOLOGNESE	16,80
SPAGHETTI 'AGLIO, OLIO E PEPPERONCINI' CARPACCIO VOM RINDERFILET	20,80
CALAMARATA FINALE LIGURE	26,80
WILDWASSERGARNELN KIRSCHTOMATEN BÜFFELMOZZARELLA KNOBLAUCH CHILI	
HAUSGEMACHTE TRÜFFELGNOCCHI LACHSCARPACCIO FRISCHER WINTERTRÜFFEL PARMIGIANO	28,60
HAUSGEMACHTE CAPPELLETTI	19,60
HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE PASTA FRIKASSE VON DER BARBERIE ENTE GEMÜSE	

HAUPTGERICHTE

BENGALISCHES CURRY VEGETARISCH	17,40
TOFU BLATTSPINAT KÖFTA BLUMENKOHL KARTOFFELN CURCUMAREIS PAPADAM	
CHICKEN-TIKKA-MASSALA	18,60
HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN GEMÜSE ROTE KOKOSNUSS CURRYSAUCE BASMATIREIS	
WILDSCHWEINRAGOUT STEIRER ECK WURZELGEMÜSE THYMIAN GNOCCHETTI	25,80
ZARTES WIENER SCHNITZEL VOM KALB GURKEN-KARTOFFEL-SALAT GERÖSTETER SPECK	26,80
ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM HIRSCHKALB	32,60
PORTWEIN-FEIGEN SAUCE WIRSINGROULADE LAUGENBRETZEL-KNÖDEL	
BALTHASARS GÄNSEBRUST GLACIERTE MARONEN APFEL-ROTKOHL BÖHMISCHE KNÖDEL	34,60
THUNFISCH (HALBROH SUSHIQUALITÄT) GAMBERONE CHORIZO RISOTTO NERO	36,40
LACHSFILET DIJONSENFSAUCE GEBRATENE ROMANAHERZEN LILA KARTOFFELPÜREE	31,60

DESSERTS

CARROT CAKE VEGETARISCH	4,50
NEW YORK CHEESE CAKE VEGETARISCH	4,50
CREME BRÛLÉE VEGETARISCH	7,80
LAUWARME SCHOKOLADENTARTE VANILLEEIS HEISSE KIRSCHEN VEGETARISCH	9,40
TIRAMISU HIMBEERMARK BAISER	8,90
ORIGINAL ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN ZWETSCHGENRÖSTER FÜR 2 PERSONEN AB 18.00 UHR	18,60
ZUBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN	

AUF WUNSCH REICHEN WIR ZU DEN SPEISEN APULISCHES LANDBROT OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	p.P.	1,00
--	-------------	-------------

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN