

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / JulienneGemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübete Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockel Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valrhona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70

Muttertag 10.Mai 2026



Seesaibling Tartar / Avocado / Mango Chutney
Soya

Spargelcremesuppe / gepuffter Buchweizen

Rindsfilet / Getrüffeltes Kartoffelpüree
Marktgemüse / Jus

Vanille Panna Cotta / Rhabarber-Erdbeer Ragout

Pro Person € 70,-

Zusätzlich gibt es einen Auszug aus unserer Karte. Wir haben von 12:00 – 14:00 für Euch geöffnet.

Kochkurs by NEVO 17. Mai 2026



genießen.

Wir starten um 14:00 Uhr. Bis ca. 18:00 wird geschnippelt, mariniert, gekocht, gebraten,... Löchert Neven mit Euren Fragen und lasst Euch das eine oder andere Geheimnis vom Profi verraten.

Maximal 15 Personen, Preis pro Person € 180,-

Das Menü wird auf Anfrage bekannt gegeben

Wir freuen uns auf Euch und bitten für beide Tage unbedingt um Reservierung.

Business Lunch 06. - 08.05.

3 Gang Menü € 28,90

Vorspeise

Selleriesuppe

Bunter Blattsalat / Gemüsesticks

€ 6,50

Hauptgang

Picatta Milanese / Orecchiette / Tomatensauce

Tages Fischfang / cremiges Zitronenrisotto / Artischocken

Lauch Quiche / Sauerrahm Dip / Pinienkerne

€ 15,90

Dessert

Weißes Schokolade – Apfel Mousse

€ 6,50

2 Gang Menü € 22,40

Vorspeisen

Vitello Tonnato Kapern / eingelegter Rettich / Feldsalat	18,90
Getrübefelte Sellerieschaumsuppe Gepuffter Buchweizen	9,70
Grießnockerl Suppe / Julienne Gemüse	7,50

Hauptspeisen

Rindsfilet (Zubereitungszeit 20 Minuten) Frischer Spargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	48,50
Rotes Thaicurry mit Garnelen Frisches Gemüse / Cashew / Jasmin Reis - Auch vegetarisch möglich	25,90 19,50
Backhendl Petersilien Kartoffeln / Preiselbeeren	24,50
Sautierter Spargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise	25,50

Dessert

Flaumige Topfenknödel Zimt-Butterbrösel / Himbeeren / Vanilleeis	14,50
Valhrona Schokoladeeis Olivenöl / Meeressalz	8,50
Hausgemachtes Sorbet oder Eis Pro Portion	4,70