

Charles

IM PALAIS

SAISONALE EMPFEHLUNG UNSERES KÜCHENCHEFS *seasonal recommendation of our chef de cuisine*

täglich von 12:00 – 14:30 & 18:00 – 21:30 Uhr | solange der Vorrat reicht *daily from 12:00 – 14:30 & 18:00 – 21:30 | while stocks last*

SUPPEN & VORSPEISEN *soups & starters*

- FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE** mit käse toasts **EUR 7.50**
french onion soup with cheese toasts **(A G O)**
- HAUSGEMACHTE GNOCCHI** mit ricotta · babyspinat **EUR 10.50**
homemade gnocchi with ricotta & baby spinach **(A C G O)**
- SALAT NICOISE „THUNFISCH AUF SALAT“** mit ei **EUR 14.50**
salad nicoise "tuna on salad" with egg **(M L O P)**

HAUPTSPEISEN *main dishes*

- KLASSISCHES RINDSGULASCH** mit semmelknödel **EUR 11.80**
beef goulash with bread dumplings **(A C G)**
- DRY-AGED TOMAHAWK STEAK VOM KÄRNTNER SCHWEIN 400g** oder **EUR 19.50**
RIB EYE STEAK 250g **EUR 29.50**
auf kartoffel-gratin · tomatensalat · büffelmozzarella · ruccola
dry-aged tomahawk steak 400g or rib eye steak 250g on potato-gratin,
tomato salad, buffalo mozzarella, ruccola & roasted onions **(A G P)**
- FISCH DES TAGES IM GANZEN** mit salzkartoffeln · gemüse · zitronenbutter **EUR 19.50**
fish of the day with potatoes, vegetables, lemon butter **(A D L M O)**