

"Menü International"

Gebratene Jakobsmuscheln mit Kohlrabi-Rohkost

Mandarinenfilets und Rucola

€ 16,00

Cappuccino von schwarzen Bohnen mit korianderöl

marinierten Radieschen und gebratenem Speck

€ 9,00

Steinbuttfilet auf Maronencreme

mit Kohlsprossenblätter und Gänselebersauce

als Zwischengericht € 25,00 / als Hauptgericht € 32,00

Granny Smith Sorbet

€ 5,00

Barbarie Entenbrust auf Brunnenkresse-Sauce

mit geschmortem Junglauch und Trofi

€ 30,00

"Kaffee und Kakao"

€ 12,00

Menüpreis € 87,00

Cover € 3,50 pro Person

"Menü Mediterran"

*Sardinen mit Escabeche-Gelee, Guacamole, Tamarindensauce
und Salat von rohem und gekochtem Gemüse*

€ 14,00

*Leichte Fasanen-Maronen Suppe
mit Trüffelöl aromatisiert*

€ 13,00

*Miesmuscheln mit Knoblauch und geschmörter Paprika
Auberginencreme und Quinoa*

€ 9,00

*Lammkotelett mit Panisses und Bohnenkraut
Olivenpaste und Artischocken*

€ 32,00

"Zweierlei Amaretto"

€ 12,00

Menüpreis € 69,00

"Menü Österreich"

Krautbrühe vom Rind

mit Grießknockerl, Wurzelgemüse und Liebstöckel

€ 9,00

Gebackener Waller auf Gemüsesalat

mit knuspriger Petersilie

als Zwischengericht € 22,00 / als Hauptgericht € 29,00

Dinzgauer Rehrücken

an Rotkraut, Salzknödel und Dörräpfel

€ 35,00

Schmarren und Eis vom Sauerrahm

mit Mandarinen und glacierten Maroni

€ 16,00

Menüpreis € 70,00

"Menü Jardiniere"

*Ricotta-Spinatbonbon
auf grünem Spargel mit leichter Erbsencreme*

€ 14,00

*Lauwarmes junges Gemüse
mit Apfel und Schafsfrischkäse
nappiert mit Öl von sehr reifen Oliven*

€ 11,00

Karottensorbet mit Buttermilchschaum

€ 8,00

Mascarpone-Kartoffel Agnolotti im Artischockensud

€ 18,00

auf Wunsch mit Wintertrüffel

pro 1 Gramm € 4,00

*Mango Savarin
mit Baumtomatensorbet und Passionsfruchtsauce*

€ 13,00

Menüpreis € 58,00

Couvert € 3,50 pro Person