

Degustationsmenü

Panna Cotta von der Räucherforelle
mit zweierlei Kaviar, pochiertem Wachtelei und Blini



Schaumsüppchen von Steinpilzen
mit Kaninchenspießerl



Glasierte Jakobsmuschel
mit grünem Kardamon-Orangen Couscous



Maracuja-Bananensorbet



Walisisches Lamm mit Dijonsenfkruste
Paprika und gefüllten Ricotta-Makkaroni



Brillat-Savarin mit Pumpernickel
und Minzkirschen



Inspiration von der Arabicabohne
und Callebaut Schokolade

5 Gänge €78,00

6 Gänge €88,00

7 Gänge €98,00

Unser Menü wird Ihnen nur tischweise serviert!

Vorspeisen

Mousse und Praline von der Gänseleber € 26,00

mit Nüssen und Cassisfeigen

Warmer Kanadischer Hummer € 28,00

mit Erbsen, Süßkartoffelcreme und gelbem Löwenzahn

Knusprige Cannelloni mit Eierschwammerltartar € 22,00

Salat vom Babyspinat und gebackenem Büffelmozzarella

Vorspeise vom hausgebeizten Kärntner Lax'n € 25,00

und Gewürz-Bulgur mit kleiner Gazpacho und Flusskrebserl

Suppen

Weißes Paradeiser-Kokossüppchen € 8,00

mit knusprigem Chilli-Garnelentascherl

Consommé vom Perlhuhn € 9,00

mit Gemüseperlen und gebackener Blunzenpraline

Zwischengerichte

Ravioli von der geschmorten Ente mit gebratenen Eierschwammerln	€	21,00
Glasierter Rochenflügel mit Erbsenpüree und Zitronen-Rosinenconfit	€	22,00

Hauptspeisen

Gebratenes Steinbuttfilet mit Sommertrüffel, Tagliatelle und Karotten-Selleriegemüse	€	38,00
Mit Junglauch gratinierter Wildfangzander Melanzani-Paradeiserconfit und Erdäpfel Creme fraiche	€	33,00
Duett vom Heimischen Rehrücken mit Vogelbeerkraut und Kakaognocchi	€	38,00
Rosa gebrateners Rückensteak vom Milchkalb mit Polenta-Speckbohnschnitte und gebackenen Steinpilzen	€	36,00

Für 2 Personen:

Rosa gebratener Tafelspitz vom Milchkalb mit Eierschwammerlgulasch und Tramezzini-Serviettenknödel	pro Person €	28,00
Branzino in der Salzkruste mit Safran-Kerbelrisotto und mediterranem Gemüse	pro Person €	38,00

Desserts

Feines aus der Österreichischen Mehlspeisenküche	€	14,00
Variation von hausgemachten Sorbets	€	10,00
Lasagnette von Baileys, Cashew und Pistazien	€	14,00
Souffle von Champagner und Erdbeeren mit eigenem Sorbet	€	15,00
Auswahl von gereiftem Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen	€	13,00

Gedeckpreis	€	3,50
--------------------	---	------

Hohes Niveau braucht eine sensible Umgebung.

Wir bitten Sie daher, auf das Rauchen im Restaurant zu verzichten. Vielen Dank!

Ihr Küchenchef

Ihr Restaurantleiter

Richard Hessel
und Team



Johannes Doujak
und Team