

Menü vom Lavanttaler Wagyu-Rind
am Freitag, den 9. März 2018
um 19 Uhr



Wagyu-Menü

Filet, Hummer und geräuchertes Mark
mit Radieschen, Rapunzel und hausgemachter Salzzitrone

Cremesüppchen vom Siedefleisch
mit Bärlauch-Topfennockerl und Wagyu-Jerk

Ravioli gefüllt mit dem Besten vom Wagyu
auf getrüffeltem Kochsalat

Im Wagyu-Fett confierter Pörtschacher Saibling
mit wildem Brokkoli und Süßkartoffel

Geschmorter Brustkern - Rosa gebratener Tafelspitz -
Tagliatta von der Beiried - 36h-Rippe
mit Kren, Pastinake und grünen Bohnenkernen

Dunkle Schokolade, Mascarpone und Rhabarber

6-Gang-Menü
mit begleitenden Weinen,
Mineralwasser und Kaffee
pro Person € 149,-



Tischreservierung erbeten
unter Tel. 04272/2377



6-Gang-Menü ohne Getränke pro Person € 109,-

Das Kobe-Rind stammt aus Japan und ist das teuerste und exklusivste Rind der Welt. Die Bezeichnung Kobe ist gesetzlich geschützt und darf nur für Wagyu-Rinder verwendet werden, die in der japanischen Region Kobe geboren, aufgezogen, gemästet und geschlachtet wurden. Außerhalb von Kobe wird diese spezielle Rasse als Wagyu bezeichnet.

Wir beziehen das Fleisch vom Wagyu-Rind vom Bauernhof Großhinterberger im Lavanttal – www.grosshinterberger.at. Das Fleisch ist fein marmoriert, cholesterinarm, nährstoffreich, schmeckt herrlich aromatisch und zergeht auf der Zunge.