



SEEFELSMENÜ

Karfiol mit Tatar vom Lavanttaler Wagyu Rind
mit Kaviar, Crème Fraîche und geliertes Consommé (A,C,D,G,H,L,M,O)



Cremesuppe von Topinambur und Apfel
mit Madras Curry und Ententascherl (A,C,G,H,L,O)



Sautierte Jakobsmuschel mit Salatherzen und Chorizo (D,G,H,L,O,R)



Hausgemachte Ravioli vom Techelsberger Bauernlamm
mit Petersilie und Pak Choi (A,C,G,H,L,M,O)



Hausgemachtes Sorbet (O)



Filet vom Branzino aus Portoroz
mit weißen Bohnen, Paradeiser und Brokkoli (A,D,G,H,L,O)



Warmer Istrischer Trüffelkäse
auf Krustenbrot mit Paradeisermarmelade (A,C,G,H)



Dunkle Schokolade mit Mango und Basilikum (A,C,E,G,H)

4 Gang EUR 69,00 5 Gang EUR 79,00
6 Gang EUR 89,00 7 Gang EUR 99,00
8 Gang EUR 109,00

Unser Menü servieren wir nur tischweise.

VORSPEISEN

Karfiol mit Tatar vom Lavanttaler Wagyu Rind mit Kaviar, Crème Fraîche und geliertes Consommé (A,C,D,G,H,L,M,O)	26,00
Terrine und Schaumrolle von der Gänseleber mit Kerbelknolle und eingelegten grünen Ringlotten (A,C,G,H,L,O)	26,00
Kanadischen Hummer mit Erbse, hausgemachtem Kimchi und Tapioka (A,B,D,G,H,L,O,R)	26,00
Knackige Wintersalate mit geschmorter Birne, schwarzen Nüssen, Essigeierschwammerln und hausgemachtem Bündner Fleisch (A,C,G,H,L,M,O)	18,00

SUPPEN

Essenz vom Lavanttaler Wagyu Rind mit Leberknödel, Fleisch und Wurzelgemüse (A,C,G,L,O)	10,00
Cremesuppe von Topinambur und Apfel mit Madras Curry und Ententascherl (A,C,G,H,L,O)	10,00





ZWISCHENDURCH

Hausgemachte Ravioli vom Techelsberger Bauernlamm mit Petersilie und Pak Choi (A,C,G,H,L,O,M)	18,00
Beuscherl vom Techelsberger Lamm mit Briocheschnitte und Wachtelei (A,C,D,G,H,L,O,M)	18,00
Ragout vom Lavanttaler Wagyu Rind mit Ras el Hanout, Rosinen, Mandel und Süßkartoffelschaum (A,G,H,L,M,O)	24,00

HAUPTGERICHTE

Unser Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken mit Petersilienerdäpfeln und selbst gerührten Preiselbeeren (A,C,G,L,O)	26,00
Duett vom Techelsberger Bauernkaninchen mit Lendorfer Pak Choi und Gnocchis (A,C,G,H,L,M,O)	28,00
Ca. 400 Gramm rosa gebratene Beiried vom Wagyu Rind - für 2 Personen - auf Erdäpfel-Trüffelpüree und geschmortem Wintergemüse (G,H,L,M,O)	pro Person 80,00
Fische aus der Fischzucht von Markus Brencic mit Petersilienerdäpfeln, Risotto oder frischem Gemüse nach Wahl (A,D,G,H,L,O)	29,00
Filet vom Branzino aus Portoroz mit weißen Bohnen, Paradeiser und Brokkoli (A,D,G,H,L,O)	36,00

DESSERT UND KÄSE

Dunkle Schokolade mit Mango und Basilikum (A,C,F,G,H)	14,00
Mascarpone mit Cassis, Apfel und Gurke (A,C,G,H)	14,00
Zitronentarte mit Quitte und Sauerrahmeis (A,C,G,H)	14,00
Warmer Istrischer Trüffelkäse auf Krustenbrot mit Paradeisermarmelade (A,G,H,L,O)	14,00
Gedeckpreis	4,50

Ihr Küchenchef
Richard Hessel und Team

Ihr Maitre d'Hôtel
Johannes Doujak und Team

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.
Wir bitten Sie, auf das Rauchen und Telefonieren im Restaurant zu verzichten.

A: Gluten enthalten; B: Krebstiere enthalten; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen; G: Milch- und Milchprodukte; H: Schalenfrüchte und Nüsse;
L: Sellerie; M: Senf; N: Sesam; O: Schwefeldioxid und Sulfite; P: Lupinien; R: Weichtiere, Muscheln, Tintenfische und Schnecken

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

