

SEEFELSMENÜ

Pörtschacher Saiblingsfilet kalt geräuchert und Tartare
mit Süßkartoffel, Chicorée und Dill (A,C,D,G,H,L,M,N,O)



Maronischaumsuppe
mit Rehtascherl und weißem Trüffel (A,C,G,H,L,O)



Tortellini vom Techelsberger Weidelamm
mit Auberginen, Chili-Paprikacreme und Thymianfond (A,C,G,H,L,M,O)



Krustentierragout
mit Knollenziest, Ackerbohnen und Schaum von fermentierten Paradeisern (A,B,G,H,L,M,O)



Hausgemachtes Sorbet (O)



Kopf und Filet vom Kärntner Milchkalb
mit weißem Trüffelrisotto und geschmortem Wurzelgemüse (A,C,G,H,L,M,O)



Reblochon im Tramezzinimantel
mit Portweifeigen und Feigensenf (A,G,H,L,M,O)



Birnentarte
mit dunkler Schokolade und Marzipaneis (A,C,G,H,O)

4 Gang EUR 72,00 5 Gang EUR 82,00
6 Gang EUR 92,00 7 Gang EUR 102,00
8 Gang EUR 112,00

Unser Menü servieren wir nur tischweise.

VORSPEISEN

Pörtschacher Saiblingsfilet kalt geräuchert und Tartare 25,00
mit Süßkartoffel, Chicorée und Dill (A,C,D,G,H,L,M,N,O)

Sülzchen von der Lavanttaler Weidegans 25,00
mit roter Rübe und Topinambur (A,C,G,H,L,M,O)

SUPPEN

Consommé vom Lavanttaler Wagyu Rind 10,00
mit Milzschnitte, Fleisch und Gemüse (A,C,G,L,O)

Maronischaumsuppe 11,00
mit Rehtascherl und weißem Trüffel (A,C,G,H,L,O)

ZWISCHENDURCH

Tortellini vom Techelsberger Weidelamm mit Auberginen, Chili-Paprikacreme und Thymianfond (A,C,G,H,L,M,O)	19,00
Krustentierragout mit Knollenziest, Ackerbohnen und Schaum von fermentierten Paradeisern (A,B,G,H,L,M,O)	25,00
Ausgelöste BBQ-Rippe vom Lavanttaler Wagyu Rind mit Kerbelknolle und Lauch (G,H,L,M,O)	21,00

HAUPTGERICHTE

Unser Wiener Schnitzerl mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachten Preiselbeeren (A,C,G,L,O)	26,00
Fische aus der Fischzucht von Markus Brencic mit Petersilienerdäpfeln, Kürbisrisotto oder gebratenem Gemüse nach Wahl (A,D,G,H,L,O)	29,00
Filet von der Pörtschacher Forelle mit Käferbohnen, Avocado und Wirsing auf Wurzelspeckfond (D,G,H,L,M,O)	28,00
Confiertes Filet vom Kingfisch auf Orecchiette mit Cima di Rapa, Sardelle und Zitronen-Pistou (D,G,H,L,M,O)	38,00
Keule und Rücken vom Techelsberger Reh mit Schwarzwurzel, Rotkraut und eingelegten Essigeierschwammerln (A,C,G,H,L,M,O)	41,00
Kopf und Filet vom Kärntner Milchkalb mit weißem Trüffelrisotto und geschmortem Wurzelgemüse (A,C,G,H,L,M,O)	48,00
Gebratene Seezunge - für 2 Personen - mit Kürbisrisotto und gebratenem Gemüse (A,D,G,H,L,O)	per Person 48,00

DESSERT UND KÄSE

Karamelisierter Vanille-Zimtschmarrn - für 2 Personen - mit hausgemachtem Holunderröster und Holunderblüten sorbet (A,C,G,H,O)	per Person 14,00
Birnentarte mit dunkler Schokolade und Marzipaneis (A,C,G,H,O)	14,00
Hausgemachtes Nuss-Granola mit Honig-Joghurteis, Apfel und Birchermüsli (A,C,E,G,H,O)	14,00
Reblochon im Tramezzinimantel mit Portweifeige und Feigensenf (A,G,H,L,M,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.