



SEEFELSMENÜ

Pörtschacher Goldforelle im Krenfond
mit Kalbszüngele und Kresse (A,C,G,H,L,M,O)

∞

Hummerrahmsuppe mit rotem Curry und Kokosmilch
und knusprigem Wan Tan (A,B,C,G,H,L,O)

∞

Gebratene Gänseleber
mit Herbsttrüffelpüree und glaciertem Apfel (G,H,L,O)

∞

Tortellini vom Techelsberger Weidelamm
mit grünen Bohnen, Paradeiser und Dill (A,C,G,H,L,M,O)

∞

Hausgemachtes Sorbet (O)

∞

Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd
mit Schwammerl, Quitten und Karotte (A,G,H,L,O)

∞

Geeister Ziegenkäse
mit Erdbeer-Cone mit Basilikum (A,C,G,H,L,O)

∞

Schokolade und Passionsfrucht
mit Mango (A,C,F,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

Herbstlich knackiger Kräutersalat
mit Schwammerl und Trüffel-Vinaigrette (A,C,G,H,L,M,O) 15,00

Gebratene Wachtelbrust
mit Linsen, Schwammerln und roten Rüben (A,G,H,L,O) 25,00

Pörtschacher Goldforelle im Krenfond
mit Kalbszüngele und Brunnenkresse (A,C,G,H,L,M,O) 25,00

SUPPEN

Consommé vom Lavanttaler Wagyu Rind
mit eigenem Fleisch und Leberknödel (A,C,G,H,L,O) 10,00

Hummerrahmsuppe mit rotem Curry und Kokosmilch
mit knusprigem Wan Tan (A,B,C,G,H,L,O,R) 10,00





ZWISCHENDURCH

| | |
|---|-------|
| Tortellini vom Techelsberger Weidelamm mit grünen Bohnen, Paradeisern und Dill (A,C,G,H,L,M,O) | 22,00 |
| Gebratene Gänseleber mit Herbsttrüffelpüree und glaciertem Apfel (G,H,L,O) | 28,00 |
| Hausgemachte Safrantagliatelle mit Hummer, Wurzelgemüse und Basilikum (A,B,C,G,H,L,O) | 32,00 |

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|------------------|
| Unser Wiener Schnitzerl mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachten Preiselbeeren (A,C,G,L,O) | 26,00 |
| Rosa gebratener Rehrücken aus heimischer Jagd mit Schwammerln, Quitten und Karotte (A,G,H,L,O) | 38,00 |
| Filet und geschmorte Brust vom Kärntner Rind mit Kürbis, weißem Trüffel und Schalotten (A,G,H,L,M,O) | 45,00 |
| Filet vom Pörtschacher Saibling mit Zitrone, Anchovi-Melanzani, Avocado und Erdäpfeln (A,D,G,H,L,O) | 29,00 |
| Fische aus der Fischzucht von Markus Brencic mit Petersilienerdäpfeln, Risotto oder frischem Gemüse nach Wahl (A,D,G,H,L,O) | 29,00 |
| Branzino in der Salzkruste - für 2 Personen - mit Safranrisotto und gebratenem mediterranen Gemüse (D,G,H,L,O) | pro Person 45,00 |

DESSERT UND KÄSE

| | |
|--|------------------|
| Variation von hausgemachten Sorbets (A,C,G,H,O) | 12,00 |
| Schokolade und Passionsfrucht mit Mango (A,C,F,G,H,O) | 14,00 |
| Dessert von Karamel, Kirsch und Macadamianuss (A,C,G,H,O) | 14,00 |
| Unser hausgemachter Kaiserschmarrn - für 2 Personen - mit Rumrosinen, Zwetschkenröster und Vanilleeis (A,C,G,H,O) | pro Person 14,00 |
| Geeister Ziegenkäse im Erdbeer-Cone mit Balsamico (A,C,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.

