



## SEEFELSMENÜ

Tatar vom Lavanttaler Wagyu Rind  
auf geräucherter Dottercreme, Gurke und Gartensalat (A,C,D,G,H,L,M,O)



Klare Consommé vom Butternuss-Kürbis  
mit Vongole-Ravioli (A,C,G,H,L,O,R)



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



Hausgemachte Tagliatelle  
mit Hummer, Wurzelgemüse und Basilikum (A,B,C,G,H,L,O)



Hausgemachtes Sorbet (O)



Rosa gebratener Rehrücken  
mit Schwammerl, Petersilienwurzel und Ringlotten (A,G,H,L,O)



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



Himbeer und Kalamansi  
mit Joghurt (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

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

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

**Österreichischer Alpenkaviar** 28,00  
mit roter Rübe, Sauerrahmdalken und Wodka-Gel (A,C,D,G,H,L,M,O)

**Tatar vom Lavanttaler Wagyu Rind** 28,00  
auf geräucherter Dottercreme, Gurke und Gartensalat (A,C,D,G,H,L,M,O)

## SUPPEN

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

**Klare Consommé vom Butternuss-Kürbis** 10,00  
mit Vongole-Ravioli (A,C,G,H,L,O,R)



## ZWISCHENDURCH

<b>Tortellini vom Techelsberger Weidelamm</b> mit grünen Bohnen, Paradeisern und Dill (A,C,G,H,L,M,O)	22,00
<b>Gebratene Gänseleber</b> (C,D,G,L,O) mit Sommertrüffelpuree und glacierten Äpfeln (G,H,L,O)	28,00
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> mit Hummer, Wurzelgemüse und Basilikum (A,B,C,G,H,L,O)	32,00

## HAUPTGERICHTE

<b>Unser Wiener Schnitzel</b> mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachten Preiselbeeren (A,C,G,L,O)	26,00
<b>Rosa gebratener Rehrücken</b> mit Schwammerln, Petersilienwurzel und Ringlotten (A,G,H,L,O)	38,00
<b>Duett vom Lavanttaler Wagyu Rind BBQ Style rosa gebraten</b> mit Mais und Zwiebeln (A,G,H,L,M,O)	46,00
<b>Filet vom Pörtschacher Saibling</b> mit Anchovi-Melanzani, Avocado und Erdäpfeln (A,D,G,H,L,O)	29,00
<b>Fische aus der Fischzucht von Markus Brencic</b> mit Petersilienerdäpfeln, Risotto <b>oder</b> frischem Gemüse nach Wahl (A,D,G,H,L,O)	29,00
<b>Branzino in der Salzkruste - für 2 Personen -</b> mit Safranrisotto und gebratenem mediterranen Gemüse (D,G,H,L,O)	per person 45,00

## DESSERT UND KÄSE

<b>Variation von hausgemachten Sorbets</b> (A,C,G,H,O)	12,00
<b>Schokolade und Passionsfrucht</b> mit Mango (A,C,F,G,H,O)	14,00
<b>Dessert von Karamel, Kirsch und Macadamianuss</b> (A,C,G,H,O)	14,00
<b>Himbeer und Kalamansi</b> mit Joghurt (A,C,G,H,O)	14,00
<b>Geeister Ziegenkäse</b> im Erdbeer-Cone mit Balsamico (A,C,G,H,L,O)	14,00
<b>Gedeckpreis</b> Ihr Küchenchef Richard Hessel und Team	4,50 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.