

SEEFELSMENÜ

Ceviche von der Pörtschacher Goldforelle
mit Verjus, Radieschen und Trauben (A,D,G,H,L,M,O)



Weißer Paradeisercremesuppe
mit Kokos und geblämmter Jakobsmuschel (G,H,L,O,R)



Tortellini vom Techelsberger Bauernlamm
mit Eierschwammerl, Sauerampfer und Parmesan (A,C,G,H,L,M,O)



Filet vom Zander in Champagnernage
mit Mark, Erdäpfeln und Pak Choi (A,D,G,H,L,M,N,O)



Hausgemachtes Sorbet (O)



Rosa gebratener Rehrücken
mit Karfiol, Eierschwammerl, Apfel-Brioche und Kaffee (A,C,G,H,L,O)



Tarte von ‚Maitre Antonys‘ Reblochon
mit Apfelchutney und Wasabi-Milcheis (A,C,G,H,L,M,O)



Schokoladenmoussetörtchen
mit Erdbeeren und Basilikummeis (A,C,F,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

Knackige Frühsommersalate mit Kräutern, Eierschwammerl, Melone und Cashewkernen (A,C,G,H,L,M,O)	14,00
Ceviche von der Pörtschacher Goldforelle mit Verjus, Radieschen und Trauben (A,D,G,H,L,M,O)	22,00
Ligurisches Kalbstatar mit Creme vom hausgemachten Fichtenhonig und Wachtelei (A,C,G,H,L,M,O)	25,00
Marinierter Kanadischer Hummer mit Erbse, Paradeiser und Buttermilch (A,B,C,D,G,H,L,M,O)	28,00

SUPPEN

Essenz vom Lavanttaler Wagyu Rind mit Briestascherl und Gemüse (A,C,G,L,O)	10,00
Weißer Paradeisercremesuppe mit Kokos und geblämmter Jakobsmuschel (G,H,L,O,R)	10,00

ZWISCHENDURCH

Tortellini vom Techelsberger Bauernlamm	22,00
mit Eierschwammerl, Sauerampfer und Parmesan (A,C,G,H,L,M,O)	
Eischaum, Spinat und Alpenkaviar (C,D,G,L,O)	25,00
pro Gramm extra Caviar	3,50
Geräucherter French Toast	28,00
mit gebratener Gänseleber und Paprika-Himbeermarmelade (A,C,G,H,L,M,O)	

HAUPTGERICHTE

Unser Wiener Schnitzel	26,00
mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachten Preiselbeeren (A,C,G,L,O)	
Rosa gebratener Rehrücken	38,00
mit Karfiol, Eierschwammerln, Apfel-Briocheschnitte und Kaffee (A,C,G,H,L,O)	
Lavanttaler Weideente x 2	38,00
mit Zwiebel, eingelegten Mirabellen und Dinkelcreme (A,C,G,H,L,O)	
Fische aus der Fischzucht von Markus Brencic	29,00
mit Petersilienerdäpfeln, Risotto oder frischem Gemüse nach Wahl (A,D,G,H,L,O)	
Filet vom Zander in Champagnernage	38,00
mit Mark, Erdäpfeln und Pak Choi (A,D,G,H,L,M,O)	
Branzino in der Salzkruste - für 2 Personen -	per person 45,00
mit Safranrisotto und gebratenem mediterranen Gemüse (D,G,H,L,O)	

DESSERT UND KÄSE

Variation von hausgemachten Sorbets (A,C,G,H,O)	12,00
Schokoladenmoussetörtchen mit Erdbeeren und Basilikumeis (A,C,F,G,H)	13,00
Sauerkleemousse mit Himbeeren, Sauerampfersorbet und Crumbles (A,C,G,H)	13,00
Warmer Schokoladenaufbau mit Sauerrahmeis und Heidelbeeren (A,C,G,H)	14,00
Tarte von „Maitre Antonys“ Reblochon mit Apfelchutney und Wasabi-Milcheis (A,C,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.