



SEEFELSMENÜ

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



Champagner-Safransüppchen
mit Fenchel und Jakobsmuscheln (A,D,G,H,L,O,R)



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



Hummer
auf Tandooririsotto, Chili, Papaya & Zuckerschoten (A,B,D,G,H,L,R,O)



Hausgemachtes Sorbet (O)



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



Karamellierte Ziegenkäserolle auf Knuspertarte
mit Portweifeigen (A,C,G,H,M)



Lauwarme Schokotarte
mit Mango & Kokos (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

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

Gänseleber 25,00
mit Topinambur, Äpfel & Mandelkrokant (A,C,G,H,L,O)

SUPPEN

Consommé vom Lavanttaler Wagyu Rind 10,00
mit Leberpofesen und Wurzelgemüse (A,C,G,L,O)

Champagner-Safransüppchen 10,00
mit Fenchel und Jakobsmuschel (A,D,G,H,L,O,R)



ZWISCHENDURCH

Tortellini vom Techelsberger Lamm	19,00
mit Auberginen, Chili-Paprikacreme und Thymianfond (A,C,G,H,L,M,O)	
Ravioli vom Lavanttaler Bio-Gansl	22,00
mit Rotkrautcreme, Birne und Gänseleberschaum (A,C,G,H,L,M,O)	
Hummer auf Tandooririsotto	25,00
mit Papaya, Chili und Zuckerschoten (A,B,D,G,H,L,O,R)	

HAUPTGERICHTE

Unser Wiener Schnitzel	26,00
mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachten Preiselbeeren (A,C,G,L,O)	
Feines vom Techelsberger Bauernlamm	38,00
mit grünen Bohnenkernen, rotem Zwiebel und jungen Artischocken (A,C,G,H,L,M,O)	
Kopf und Filet vom Kärntner Milchkalb	38,00
mit Wurzelgemüse und Trüffelerdäpfel (A,C,G,H,L,M,O)	
Fische aus der Fischzucht von Markus Brencic	29,00
mit Petersilienerdäpfeln, Kürbisrisotto oder gebratenem Gemüse nach Wahl (A,D,G,H,L,O)	
Filet von der Pörtschacher Forelle	29,00
mit Käferbohnen, Avocado, Kohlsprossenblätter und Wurzelspeckfond (D,G,H,L,M,O)	
Gebratene Seezunge - für 2 Personen -	pro Person 48,00
mit Kürbisrisotto und gebratenem Gemüse (A,D,G,H,L,O)	

DESSERT UND KÄSE

Karamellierter Kaiserschmarrn - für 2 Personen - Zubereitungszeit 35 Min.	pro Person 14,00
mit Apfelkompott und Vanilleeis (A,C,G,H,O)	
Lauwarme Schokotarte mit Mango und Kokos (A,C,F,G,H,O)	14,00
Leicht geliertes Winterbeerenpunsch mit Mandel und Joghurt-Sauerrahmeis (A,C,G,H,O)	14,00
Gereifter Rohmilchkäse mit seinen Begleitern (A,E,H,N,M)	14,00
Karamellierte Ziegenkäserolle auf Knuspertarte mit Portweifeigen (A,C,G,H,M)	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.