



SEEFELSMENÜ

Gebeizte Reinanke
mit Radieschen, Kapuzinerkresse & Pilzkraut (A,D,G,H,L,M,O)



Consommé vom Techelsberger Reh
mit geräuchertem Rehtatar & Rehmarkknödel (A,C,G,L,O)



Armer Ritter vom geräuchertem Brioche und ungestopfter Gänseleber
mit Zwetschke, Pastinake & Walnuss (A,C,G,H,L,M,O)



Confiertes Eigelb vom Bio Landei
mit Süßkartoffelschaum und Alpenkaviar aus Oberösterreich (A,C,G,L,O)
Extra Kaviar pro Gramm EUR 3,90



Sorbet von Campari und Orange (O)



Rosa gebratener Hirsch
mit Erdäpfelroulade, Pilzen & Crème de Mûre Brombeeren (A,C,G,H,L,M,O)



Tiroler Blauhudler Edelschimmel Käse
mit hausgemachtem Tannenwipfelgel, Stachelbeeren und Heumilcheis (A,G,H,L)



Eingelegte Ringlotten mit Kondensmilch & Urkorn (A,C,G,H,O)

4 Gang EUR 77,00 5 Gang EUR 87,00
6 Gang EUR 97,00 7 Gang EUR 107,00
8 Gang EUR 117,00

Unser Menü servieren wir nur tischweise.

VORSPEISEN

Sommersalate & Kräutersalate aus Unterkärnten 18,00
mit eingelegten Kärntner Eierschwammerln, Pfirsich & Macadamia (A,C,G,H,L,M,O)

Tatar von unserem Wagyu Rind aus dem Lavanttal 28,00
mit Salzgurke, Topinambur & Wachtelei (A,C,D,G,H,L,M,O)

Gebeizte Reinanke 26,00
mit Kapuzinerkresse & Pilzkraut (A,D,G,H,L,M,O)

Vorspeise von Hummer 28,00
mit Buttermilch & Hibiskus (A,B,G,H,L,O)

SUPPEN

Consommé vom Techelsberger Reh 11,00
mit geräuchertem Rehtatar & Rehmarkknödel (A,C,G,L,O)

Dashifond von Heidelbeeren & violetter Karfiol 12,00
mit Jakobsmuschel & geflammter Schalotte (A,D,F,G,H,L,O,R)



ZWISCHENDURCH

Confiertes Eigelb vom Bio Landei		28,00
mit Süßkartoffelschaum & Alpen Kaviar aus OÖ (A,C,G,H,O)		
Extra Kaviar	pro Gramm	3,90
Frühlingsrolle vom BBQ Wagyu Rind		28,00
mit Bohne & Chimichurri (A,D,G,E,F,H,L,M,N,O,R)		
Armer Ritter vom geräucherten Brioche & ungestopfter Gänseleber		29,00
mit Zwetschke, Pastinake & Walnuss (A,C,G,H,L,M,O)		

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzerl vom Kärntner Milchkalb		28,00
mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachten Preiselbeeren (A,C,G,L,O)		
Feines vom Kärntner Milchkalb		42,00
mit grüner Sauce aus Unterkärntner Wildkräutern Wachtelei & Techelsberger Allerleigemüse (A,G,H,L,M,O)		
Rosa gebratener Hirsch		42,00
mit Erdäpfel-Roulade, Pilzen und Crème de Mûre Brombeeren (A,C,G,H,L,M,O)		
Techelsberger Lachsforelle aus dem Ofen		33,00
mit wildem Brokkoli, Kichererbse & Chorizo (A,D,G,H,L,O)		
Zander in der Salzkruste - für 2 Personen -	pro Person	48,00
mit Eierschwammerl-Gulasch & Erdäpfel-Spinatgröstl mit Kren (A,C,D,G,H,L,M,O)		
Gebratene Wildfang Carabineros		58,00
auf Hummerravioli, Erbse & Kirschparadeiser (A,B,C,D,G,H,L,O)		

Unser Gemüse des Monats:

Zucchini		28,00
mit Gewürzbulgur, Paradeiser & Salbei (A,C,G,H,L,O)		

DESSERT UND KÄSE

Mango mit Limette & Basilikum (A,C,G,H,O)	15,00
Eingelegte Ringlotten mit Kondensmilch & Urkorn (A,C,G,H,O)	15,00
Weißer Schokolade mit Brombeeren & schwarzem Sesam (A,C,G,H,O)	15,00
Tiroler Blauhudler Edelschimmelkäse	15,00
mit hausgemachtem Tannenwipfelgel, Stachelbeeren & Heumilcheis (A,G,H,L)	
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.