



SEEFELSMENÜ

Hausgebeizte Pörtschach Lax'n
mit Topinambur, Karotte und Salzzitrone (A,D,G,H,L,M,O)



Essenz vom Kalbsschwanz
mit Briestascherl & Wurzelgemüse (A,C,G,H,L,O)



Filet vom Zander
mit Krautfleckerl, Kümmel & Jungzwiebel (A,D,G,H,L,M,O)



Sorbet vom weißen Pfirsich mit Champagner



Lavanttaler Wagyu Rind
mit Baked Beans, Lauch-Erdäpfeln und Paprika (A,G,H,L,M,O)



Lauwarme Schokoladentarte
mit Mango und Mascarpone (A,C,F,G,H,O)

4 Gang EUR 72,00 5 Gang EUR 82,00
6 Gang EUR 92,00

Unser Menü servieren wir nur tischweise.



VORSPEISEN

Tatar vom Lavanttaler Wagyu Rind mit gebackenem Kalbskopf, Schnittlauchsauce & Schwarzwurzel (A,C,D,G,H,L,M,O)	26,00
Gebratene Gänseleber mit Kerbelknolle & Ingwerbirne (A,G,H,L,M,O)	25,00
Erdäpfel-Nussbutterpüree mit Bio-Eigelb & Alpenkaviar aus Oberösterreich (D,G,H,L,O)	25,00
pro Gramm extra Kaviar	3,50

HAUPTGERICHTE

Lavanttaler Wagyu Rind mit Baked Beans, Laucherdäpfeln & Paprika (A,G,H,L,M,O)	42,00
Filet vom Zander mit Krautfleckerl, Kümmel & Jungzwiebel (A,D,G,H,L,M,O)	38,00

DESSERT UND KÄSE

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille mit marinierten Beeren & Holunderbeeren Eis (A,C,F,G,H,O)	13,00
Roquefort mit roter Rübe & Gartenquitt (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.