

SEEFELSMENÜ

Tatar vom Lavanttal Wagyu Rind
mit Mairüben, gebackenem Wachtelei und Alpenkaviar (A,C,D,G,H,L,M,O)



Weißes Spargelcremesüppchen parfümiert mit Zitronengras
und confiertem Hummer (A,B,G,H,L,M,O)



Filet vom Wildfangzander im Senfkörnerjus
auf Krautfleckerl und Ziegenfrischkäse vom ‚Skofitsch‘ (A,C,D,G,H,L,M,O)



Filet von der Pörtschacher Lachsforelle
mit Lardo, Brennesselspinat, Spinatknödel und Paradeiserbutter (A,C,D,G,H,L,O)



Hausgemachtes Sorbet (O)



Rosa gebratener Rehrücken in Sauce von fermentiertem Pfeffer
mit Morcheln, Chili-Spargel und Lauch (A,C,G,H,L,M,O)



Tarte vom Reblochon
mit Artischocken und Zwiebeln (A,C,G,H,L,M,O)



Weißer Schokolade mit Erdbeeren und Rose (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

Knackige Frühlings- und Kräutersalate	18,00
mit confierter Lavanttaler Weideente & gebackenen Kärntner Artischocken (A,C,G,H,L,M,O)	
Weißer Spargel mit Rotweinmayonnaise	20,00
Portulak und Pumpernickel (A,D,G,H,L,M,O)	
Gänseleberterrine	27,00
mit Rhabarber, karamellisierter Zwiebelcreme & hausgemachtem Brioche (A,C,G,H,L,O)	
Tatar vom Lavanttaler Wagyu Rind	28,00
mit Mairüben, gebackenem Wachtelei & Alpenkaviar (A,C,D,G,H,L,M,O)	

SUPPEN

Weißes Spargelcremesüppchen parfümiert mit Zitronengras und confiertem Hummer (A,B,G,H,L,M,O)	10,00
Consommé vom Lavanttaler Wagyu Rind mit Bärlauchnockerl und geräuchertem Mark (A,C,G,L,O)	10,00

ZWISCHENDURCH

Ravioli vom Wagyu Rind - BBQ mit gebratenem grünen Spargel, Paradeiser & schwarzem Sesamsalz (A,C,G,H,L,M,O)	25,00
Confierter Hummer mit Süßkartoffel-Mayonnaise, Pak Choi und Pekannüsse (A,B,F,G,H,L,M,O)	28,00

HAUPTGERICHTE

Unser Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachten Preiselbeeren (A,C,G,L,O)	26,00
Rosa gebratener Rehrücken in Sauce von fermentiertem Pfeffer mit Morcheln, Chili-Spargel und Lauch (A,C,G,H,L,M,O)	42,00
Gebratenes Hüftsteak vom Lavanttaler Wagyu Rind mit eigenem Ravioli und Petersilie (A,C,G,H,L,O)	45,00
Fische aus der Fischzucht von Markus Brencic mit Petersilienerdäpfeln, Safranrisotto oder gebratenem Gemüse nach Wahl (A,D,G,H,L,O)	29,00
Filet von der Pörtschacher Lachsforelle mit Lardo, Brennesselspinat, Spinatknöderl und Paradeiserbutter (A,C,D,G,H,L,O)	30,00
Filet vom Wildfangzander im Senfkörnerjus auf Krautfleckerl und mildem Ziegenfrischkäse vom ‚Skofitsch‘ (A,C,D,G,H,L,M,O)	39,00
Branzino in der Salzkruste - für 2 Personen - mit Safranrisotto und gebratenem mediterranem Gemüse (D,G,H,L,O)	pro Person 46,00

DESSERT UND KÄSE

Variation von hausgemachten Sorbets (A,C,G,H,O)	14,00
Weißer Schokolade mit Erdbeeren und Rose (A,C,F,G,H,O)	14,00
Rhabarber mit Joghurt und Zitrone (A,C,G,H,O)	14,00
Wiener Wäschermädel mit Vanillecreme und eigenem Sorbet (A,C,F,G,H,O)	14,00
Tarte vom Rebloch mit Artischocken und Zwiebel (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.