

## SEEFELSMENÜ

Ceviche von der Pörtschacher Goldforelle  
mit Pfirsich, Sauerrahm, Mangold & ‚Tigermilch‘ (A,C,G,H,L,M,N,O,R)



Cremesüppchen von Kärntner Eierschwammerln & Nockalm Glundner  
mit Eierschwammerl-Tatar (A,C,G,H,L,M,O)



Karfiol  
mit Avocado, Einkorn & Purple Curry (A,G,H,L,M,O)



Filet vom Steinbutt im Markfond  
mit Paradeiser, Artischocke & Himbeere (A,D,G,H,L,O)



Sorbet von Gin, Tonic & Gurke (O)



Rücken vom heimischen Reh  
mit Kirschen, Eierschwammerln, Butternuß-Kürbis & Pistazie (A,C,G,H,L,M,O)



Istrischer Trüffelkäse  
mit karamellisierter Zwiebelcreme, Birne und Schwarzbrot (A,C,G,H,L,M,O)



Buttermilch mit Beeren & Zitronenverbene (A,C,G,H,O)

**4 Gang EUR 75,00    5 Gang EUR 85,00**  
**6 Gang EUR 95,00    7 Gang EUR 105,00**  
**8 Gang EUR 115,00**

**Unser Menü servieren wir nur tischweise.**

## VORSPEISEN

<b>Knackige Sommersalate</b>	18,00
mit Paradeiser, Oliven, Artischocken & Ziegenfrischkäse (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Ceviche von der Pörtschacher Goldforelle</b>	25,00
mit Pfirsich, Sauerrahm, Mangold & ‚Tigermilch‘ (A,C,G,H,L,M,N,O,R)	
<b>Wildlachs</b>	25,00
mit Erbse, Melone & Wasabi (D,G,H,L,M,O)	
<b>Tatar vom Lavanttaler Wagyu Rind</b> auf Brotcreme	27,00
mit Steinpilzen, Avocado & gebeiztem Dotter (A,C,D,G,H,L,M,O)	
mit extra Kaviar	pro Gramm 3,90

## SUPPEN

<b>Consommé von der Lavanttaler Weideente</b>	12,00
mit Kerbel-Cannelloni (A,C,G,H,L,O)	
<b>Consommé vom Lavanttaler Wagyu Rind</b>	12,00
mit Liebstöckel-Tascherl und eigenem Fleisch (A,C,G,L,O)	
<b>Cremesüppchen von Kärntner Eierschwammerln &amp; Nockalm Glundner</b>	12,00
mit Eierschwammerl-Tatar (A,C,G,H,L,M,O)	

## ZWISCHENDURCH

<b>Filet vom Steinbutt im Markfond</b>	25,00
mit Paradeiser, Artischocke & Himbeere (A,D,G,H,L,O)	
<b>Sautierte Jakobsmuschel</b>	26,00
mit Salatherzen, Walnuss, Pomelo & Chorizo (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Gebackenes Ei</b>	27,00
mit Sommertrüffelschaum & Alpen Störkaviar aus OÖ (A,C,G,L,O)	
mit extra Kaviar	pro Gramm 3,90

## HAUPTGERICHTE

<b>Unser Wiener Schnitzerl</b>	29,00
mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachten Preiselbeeren (A,C,G,L,O)	
<b>Rücken vom heimischen Reh</b>	40,00
mit Kirschen, Eierschwammerln, Butternuß-Kürbis & Pistazie (A,C,G,H,L,M,O)	
<b>Fische aus der Fischzucht von Markus Brencic</b>	30,00
mit Petersilienerdäpfeln, Safranrisotto <b>oder</b> gebratenem Gemüse nach Wahl (A,D,G,H,L,O)	
<b>Filet von der Seezunge</b>	41,00
mit wildem Brokkoli, Karotte & Kichererbse (A,D,G,H,L,M,O)	
<b>Branzino in der Salzkruste - für 2 Personen -</b>	pro Person 46,00
mit Safranrisotto und gebratenem mediterranem Gemüse (D,G,H,L,O)	
<b>Rosa gebratenes &amp; geschmortes vom Lavanttaler Wagyu Rind - für 2 Personen -</b>	pro Person 70,00
in fermentierter Pfeffersauce, Erdäpfelspalten & grünes Bohnengemüse (G,H,L,M,O)	

### Unser Gemüse des Monats:

<b>Karfiol</b>	25,00
mit Avocado, Einkorn & Purple Curry (A,G,H,L,M,O)	

## DESSERT UND KÄSE

<b>Buttermilch</b> mit Beeren & Zitronenverbene (A,C,G,H,O)	15,00
<b>Marille</b> mit Techelsberger Thymian & Pistazie (A,C,G,H,O)	15,00
<b>Pumpernickel</b> mit Kirschen & Kärntner Vollmilch (A,C,G,H,O)	15,00
<b>Istrischer Trüffelkäse</b> mit karmellisierter Zwiebelcreme, Birne & Schwarzbrot (A,C,G,H,L,M,O)	15,00
<b>Gedeckpreis</b>	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.