



MENU „SEEFELS“

Trota salmonata di ‚Pörtschach‘ marinata
con topinambur, carote e limone (A,D,G,H,L,M,O)



Essenza di coda vitello
con gnocchi di animelle & radice verdure (A,C,G,H,L,O)



Filetto di lucioperca
con erbe e tagliatelle, cumino & cipolotti (A,D,G,H,L,M,O)



Sorbetto di pesca bianca e Champagne



Manzo di Wagyu della valle di Lavanttal
con fagioli al forno, porro e patate e peperone (A,G,H,L,M,O)



Crostata di cioccolato tiepido
con mango e mascarpone (A,C,G,H,O)

4 Portate EUR 77,00 5 Portate EUR 87,00
6 Portate EUR 97,00

Vi informiamo, che il menù degustazione
può essere servito solamente per tutto il tavolo.





ANTIPASTI

Tartara di manzo Wagyu	26,00
con con la testa di vitello al forno, salsa all'erba cipollina & scorzonera (A,C,D,G,H,L,M,O)	
Fegato d'oca arrosto	26,00
con cerfoglio tuber & pera e zenzero (A,C,G,H,L,M,O)	
Puree di patate e burro	25,00
con tuorlo d'uovo Bio e caviale alpino dall'Oberösterreich (A,C,G,L,O)	
Extra caviale per grammo	3,50

I PIATTI PRINCIPALI

Manzo di Wagyu della valle di Lavanttal	42,00
con fagioli al forno, porro e patate e peperone (A,G,H,L,M,O)	
Filetto di lucioperca	38,00
con erbe e tagliatelle, cumino & cipolotti (A,D,G,H,L,M,O)	

PER FINIRE I NOSTRI DESSERT

Crème brûlée di bourbon vanilla	13,00
con frutti di bosco marinate & gelato al sambuco (A,C,G,H,O)	
Roquefort con barbatietole & mela cotogna di giardino (A,C,G,H,L,M,O)	15,00
Coperto	4,50

Il Suo Chef di cucina
Reinhard Hessel e team

Il Maitre d'Hôtel
Johannes Doujak e team

I prezzi sono intesi in EURO ed includono tutte le tasse.

La preghiamo in questo senso di non fumare o telefonare all'interno del ristorante. Molte grazie.

A: Contiene glutine; B: Contiene crostaceo; C: Uovo; D: Pesce; E: Nocciolina; F: Seme di soia; G: Latte e prodotti della latte; H: Frutta con guscio e Noce;
L: Sedano; M: Senape; N: Sesamo; O: Anidride solforosa e Solfito; P: Lupini; R: Molluschi, Cozza, Seppia e Lumaca

Un allergene viene evidenziato quando la sostanza o derivati sono presenti come ingredienti nel prodotto finito. La nomenclatura dei 14 agenti allergizzanti principali è dettata a norma di legge. Esistono comunque altre sostanze che potrebbero provocare allergie od intolleranze alimentari. Nonostante la cura messa nella preparazione delle nostre pietanze è possibile che all'interno dei piatti possano trovarsi sostanze utilizzate nel processo di produzione, che non sono evidenziate nella nomenclatura.

