



Degustations Menü

**Parfait von der Gänseleber auf Weintraubenchutney
und Sauternes-Gelee**

*

Getrübete Kartoffelsuppe mit geräucherter Gänseleber

*

Jakobsmuschel im Lardomantel mit Orangen und Nüssen

*

**Honig glacierte Entenbrust
auf Schwarzwurzelragout und lila Kartoffeln**

*

Vanille-Lavendel-Bavaroise an heißen Himbeeren

*

Käseauswahl mit Feigensenf

*

4 Gänge mit Dessert 59,00

5 Gänge mit Käse oder Dessert 68,00

6 Gänge mit Käse und Dessert 73,00

Vorspeisen

**Ziegenkäse im Strudelteig gebacken
an Feldsalat auf Rote Beete** 12,00

Goat-cheese baked in strudel dough with corn salad and beetroots

*

**Reh-Carpaccio mit Cranberrie-Vinaigrette
und Apfel-Sellerie-Salat** 14,50

Venison carpaccio, cranberry-vinaigrette, appel-cellery- salad

*

**Parfait von der Gänseleber
auf Weintraubenchutney und Sauternes-Gelee** 14,50

Goose liver parfait with grape chutney and sauternes gelee

*

**Räucherlachs im Kräuter-Crepe mit grüner Soße
und Salatbouquet** 12,00

Smoked salmon in herbs-crepe with green sauce and salad

Suppen und Zwischengerichte

Getrübete Kartoffelsuppe mit geräucherter Gänseleber 9,80

Truffled potatoesoup, smoked goose liver

*

Jakobsmuscheln im Lardomantel mit Orangen und Nüssen 16,00

Scallops in lardo ham crust with orange and nuts

*

Kürbis-Ravioli, Kräuterbutter und steirisches Kürbiskernöl 11,50

Pumpkin ravioli with herbsbutter and pumpkin oil



Fisch

**Doradenfilet auf der Haut gebraten mit grünem Spargel,
Zitronenkaperbutter und Nudeln** 28,00

Gillhead, green asparagus, lemon-capers-butter and noodles

*

Gebratenes Zanderfilet 29,80
auf Chorizo-Fenchel und Safran-Risotto

Pike perch with chorizo-fenel and safran risotto

*

Steinbutt in Petersilienessenz pochiert 34,00
an glacierten Shitake Pilzen und Selleriepüree

Turbot in parsley-essence poached, glazed shiitake and celery puree

Fleisch

Honig glacierte Entenbrust 28,00
auf Schwarzwurzelragout und lila Kartoffeln

Honey claced duckbreast, black salsify and violet potatoes

*

Rücken vom Springbock an Speck-Rosenkohl, 32,00
Preiselbeerjus und Haselnusspätzle

Bock saddle, bacon brussels sprouts, mountain cranberysauce, hazelnuts spätzle

*

Kalbsfilet und Barolo geschmorte Kalbsbäckchen 34,00
mit breiten Bohnen und getrüffeltem Kartoffelgratin

Filet and cheeks of veal, beans, truffles potato gratin

*

Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Blattspinat, 21,00
Apfelkren und Schnittlauchsoße

Boiled breast of beef, roasted potatoes, spinach, apple-horseradish and chivesauce

Dessert

Powideltascherl 9,50
in Zimt-Zuckerbrösel und Vanilleeis

Stuffed plum pockets, cinnamon bread-crumbs, vanilla ice-cream

*

Vanille-Lavendel-Bavaroise 9,50
an zweierlei Beerensoße

Vanilla-lavender bavarian cream with two kind of berriesauce

*

Mühltaler Dessertvariation 9,50
Dessertvariation

*

Käseauswahl mit Feigensenf 10,50
Assordet cheese with fig mustard