

Vorspeisen

Variation vom Milchkalb
mit Thunfisch, Gurke und Earl Grey
€ 17,60

Confiierter Tintenfisch
mit Woon Sen, Wasabi – Limettenvinaigrette und Koriander
€ 16,90

Ricottatarte
mit Macadamianusskruste, Tomate und Steinpilzen
€ 19,70

Suppen

Geschäumte Suppe vom bretonischen Hummer
mit knusprigen Wan Tan
€ 12,90

Vichyssoise
mit Kartoffelsoufflee und Sommertrüffel
€ 9,90

Zwischengericht

Gegrillte Calamaretti
mit Karfiol, Kräuterpofese und kandierte Zitrone
€ 20,70

Cappellacci
mit Prosciutto Crudo, Steinpilze und Pecorino
€ 24,50

Gebratener Spitzmorchel – Kartoffelknödel
mit Kohlrabi
€ 22,80

Gedeck Euro 4,50 pro Person
-Inklusiv Preis-

Einige Speisen auf unserer Karte können Nüsse oder Teile von Nüssen enthalten.
Falls Sie allergisch auf Nüsse oder andere Nahrungsmittel reagieren,
Sind unsere Mitarbeiter bei der Auswahl der Speisen gerne behilflich.

Fleisch

Rosa gebratenes Filet vom Charolais Rind
dazu hausgemachte Linguini, glasiertes Minigemüse und Sommertrüffel
€ 39,90

Krone vom neuseeländischen Lamm,
mit weißer Polenta und Granny Smith
€ 33,20

Sous Vide gegerate Perlhuhnbrust
mit Fregola Sarda und Steinpilzen
€ 29,60

Fisch

Gebratener Mondsee Saibling
mit Quinoa und gebratenen Eierschammerl
€ 29,50

Gegrillter Seeteufel
mit Flusskrebscanneloni und Wakame
€ 36,80

Pochiertes Steinbuttfilet
im Wurzelgemüsesud mit Wacholder und Honig
€ 33,80

Gedeck Euro 4,50 pro Person
-Inklusiv Preis-

Einige Speisen auf unserer Karte können Nüsse oder Teile von Nüssen enthalten.
Falls Sie allergisch auf Nüsse oder andere Nahrungsmittel reagieren,
Sind unsere Mitarbeiter bei der Auswahl der Speisen gerne behilflich.

Österreichische Klassiker

Wiener Suppentopf
mit Schnittlauch
€ 7,50

Tafelspitz vom Salzburger Naturrind
mit Röstkartoffeln und cremigem Spinat
dazu Schnittlauchsauce und Apfelkren
€ 24,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
€ 25,50

Gegrillte Rinderfiletspitzen in Pfefferrahmsauce
mit Kartoffelkräpferl und glasiertem Gemüse
€ 30,10

Desserts

Mascarpone – Törtchen im Keksmantel
mit Rosmarin – Limettensorbet und kandierter Zitrone
€ 12,20

Riesenmacaron
mit Himbeermousse und Champagnerespuma
€ 12,90

Operatorte
mit Nusskrokant und Karamelleis
€ 12,50

Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt wünschen Ihnen

Manuela Moser
Küchenchefin

Alain Claux
Restaurantleiter

Und das gesamte Küchen- und Serviceteam.

Gedeck Euro 4,50 pro Person
-Inklusiv Preis-

Einige Speisen auf unserer Karte können Nüsse oder Teile von Nüssen enthalten.
Falls Sie allergisch auf Nüsse oder andere Nahrungsmittel reagieren,
Sind unsere Mitarbeiter bei der Auswahl der Speisen gerne behilflich.