

## Köstlich und gesund- unserer Salate

**Bunt gemischter Salat** € 16,90  
mit zarten Hühnerfiletstreifen  
und Balsamicodressing

„Strandperle´s Wintersalat“ 🍷 € 18,90  
Tigergarnele – bunte Blattsalate  
Granatapfel – Frenchdressing

**Lady Steak (150g)** 🍷 € 25,90  
Rinderfilet mit knackigen Salaten

**Frischer Gartensalat** € 7,90

## Zum Einstieg

**Sashimi-Thunfisch** € 18,90  
Kalamansi – Miso – Erbse

**Beef Tartar vom heimischen Jungrind**  
Wachtelei – Trüffel – Pflücksalate  
Vorspeise - 120g € 19,90  
Hauptspeise - 180g € 25,90

**Ricotta-Tomate einmal anders** € 15,90  
Kapern – Haselnussmayonaise

**Crostini Tris** € 11,90  
Tomate – Lachs – Feta

## Flüssiger Genuss

**Topinamburschaumsüppchen** € 8,50  
Trüffelockerl

**Curryschaumsüppchen** € 8,20  
Garnelenpraline

**Kräftige Rindssuppe** € 6,90  
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 3,50

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

# Unsere Abendmenüs

---

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

## Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 50.-    3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 62.-  
4-Gang Menü € 69.-    5-Gang Menü € 85.-

## Neu - Unser Chef's Menü - Genuss auf höchster Stufe!

4-Gang Menü € 79.-    5-Gang Menü € 95.-

---

### Abendmenü

### Unser vegetarisches Menü

---

#### Gebratene Jakobsmuscheln

Kaki – Käse – Kaffee € 18,90

#### Orangen-Süßkartoffelsüppchen

Entenpraline € 8,50

#### Gebratene Tigergarnelen

Safranrisotto € 17,90

#### Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Cassis – Schwarzwurzel  
Kastanie – Kartoffelbaumkuchen € 34,90

#### Rotwein – Bratapfel – Sauerrahm

€ 9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 49.-

4-Gang Menü € 68.-

5-Gang Menü € 85.-

#### Ricotta-Tomate einmal anders

Kapern – Haselnussmayonaise € 15,90

#### Topinamburschaumsüppchen

Trüffelnocklerl € 8,50

#### Ravioli „Pecorino & Feige“

Pinienkerne – Steinpilz-Espuma € 21,90

#### Crème brulée von der dunklen Schokolade

Birnensorbet – Beeren € 9,50

3-Gang Menü (mit Suppe) € 37.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 45.-

4-Gang Menü € 52.-

Fragen Sie auch nach unserem  
veganen Überraschungsmenü!

## Aus Fluss und Meer

**Kross gebratenes Zanderfilet** € 28,90  
Steinpilzrisotto – Safransauce

**Kabeljau-Filet** 🐟 € 29,90  
Birne – Schwarzwurzel – Süßkartoffel

**Tigergarnelen vom Grill** € 27,90  
Risotto – Trüffel

## Aus Alm, Wiese, Luft

**Rosa gebratener Hirschrücken** € 35,90  
Süßkartoffel – Speck  
Birne - Sellerie

**Filet vom heimischen Jungrind**  
Portwein – Mais – Kartoffelkrapfen  
Marktgemüse  
Regular cut - 200g € 38,90  
Men´s cut - 300g € 43,90  
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 42,90

**Rosa gebratenes Kalbsfilet** € 37,90  
Trüffeljus – Sellerie – Apfel

**Wiener Schnitzel** € 27,90  
klassisch vom Kalb  
in der Schale gebratene Kartoffel

## Süßer Genuss zum Abschluss

**Crème brûlée von der dunklen Schokolade**  
Birnensorbet – Beeren € 9,50

**Halbflüssiges Schokoküchlein** € 9,90  
Beerenragout – Kirschorbet

**Rotwein – Bratapfel – Sauerrahm** € 9,90