

## Köstlich und gesund- unserer Salate

**Bunt gemischter Salat** € 15,90  
mit zarten Hühnerfiletstreifen  
und Balsamicodressing

„**Strandperle's Sommersalat**“ 🍷 € 17,90  
Tigergarnele – bunte Blattsalate  
Granatapfel – Himbeerdressing

**Lady Steak (150g)** 🍷 € 20,90  
Entrecôte mit knackigen Salaten

**Frischer Gartensalat** € 7,90

## Zum Einstieg

**Hausgebeizter Gin-Tonic-Lachs** € 17,90  
Wakame-Algen – Wasabi-Mayo

**Beef Tartar vom irischen Hochlandrind**  
Wachtelei – Trüffel – Pflücksalate  
Vorspeise - 120g € 18,90  
Hauptspeise - 180g € 23,90

**Frischkäse-Feta-Pralinen** € 14,90  
Pflücksalate – Granatapfel  
Himbeerdressing

**Crostini Tris** € 8,90  
Tomate – Lachs – Feta

## Flüssiger Genuss

**Topinamburschaumsüppchen** € 8,20  
Trüffelockerl

**Curryschaumsüppchen** € 7,90  
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) € 48.- 4-Gang Menü € 64.- 5-Gang Menü € 79.-

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

4-Gang Menü € 74.- 5-Gang Menü € 89.-

### Abendmenüs

#### **Ceviche vom Kabeljau**

Maracuja – Papaya – Süßkartoffel € 18,90

#### **Curryschaumsüppchen**

Praline € 7,90

#### **Gebratene Tigergarnelen**

Safranrisotto € 17,90

#### **Rosa gebratener Kalbsrücken**

Topinambur – Birne – Kartoffelknusper  
€ 32,90

#### **Lauwarmer Spekulatius-Cheesecake**

Zimteis – Beeren € 9,50

3-Gang Menü (mit Suppe) € 48.-

4-Gang Menü € 64.-

5-Gang Menü € 79.-

#### **Unser vegetarisches Menü**

#### **Frischkäse-Feta-Pralinen**

Pflücksalate – Granatapfel  
Himbeerdressing € 14,90

#### **Topinamburschaumsüppchen**

Trüffelnocklerl € 8,20

#### **Risotto – Austernpilze**

Rote Beete Staub – Topinambur  
Sellerie € 20,90

#### **Maracuja – Schoko Tart**

Kirschsorbet € 10,50

3-Gang Menü (mit Suppe) € 36.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 43.-

4-Gang Menü € 50.-

## Aus Fluss und Meer

**Kross gebratenes Zanderfilet** € 27,90  
Steinpilzrisotto – Safransauce

**Gebratenes Kabeljaufilet** 🐟 € 28,90  
Buttermilch – Erbse – Knuspermilch

**Tigergarnelen vom Grill** € 26,90  
Risotto – Trüffel

## Aus Alm, Wiese, Luft

**Heimischer Hirschrücken** € 34,90  
Wildjus – Rotkraut – Frittatenknödel

**250g Rib eye vom heimischen Jungrind** € 37,90  
Portweinjus – Parmesankartoffel  
geschmorte Ofentomaten  
Surf & Turf 200g mit 2 Riesengarnelen € 39,90

**Duett vom Kalb** € 32,90  
Trüffel – Mais – Zwiebel – Breze

**Wiener Schnitzel** € 26,90  
klassisch vom Kalb  
in der Schale gebratene Kartoffel

## Süßer Genuss zum Abschluss

**Lauwarmer Spekulatius-Cheesecake** € 9,50  
Zimteis – Beeren

**Halbflüssiges Schokoküchlein** € 9,60  
Beerenragout - Pistazieneis

**Maracuja – Schoko Tart** € 10,50  
Kirschsorbet € 10,50