

## Köstlich und gesund- unserer Salate

### **Bunt gemischter Salat**

mit zarten Hühnerfiletstreifen  
und Balsamicodressing € 17,90

### **„Strandperle Genuss-Salat“**

Pflücksalate – Granatapfel – Zitrusvinaigrette –  
Mango & Co. **VV** € 13,90

Gebratene Tigergarnelen (4 Stk.) € 22,90

Rinderfilet- Streifen (150g) € 25,90

### **Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen**

Speckcroutons (auch vegetarisch) € 18,90

### **Frischer Gartensalat **V** € 7,90**

## Zum Einstieg

### **Gebeizter Gin-Tonic-Lachs € 18,90**

Wakame – Miso-Mayonaise

Wasabicreme

### **Beef Tartar vom heimischen Jungrind**

Wachtelei – Trüffel – Pflücksalate

Vorspeise - 120g € 19,90

Hauptspeise - 180g € 25,90

### **Rote Beete Carpaccio – Ziegenkäse € 16,90**

Walnuss – Balsamico-Honig **V**

### **Crostini Tris € 13,90**

Tomate – Lachs – Feta

## Flüssiger Genuss

### **Kresseschaumsüppchen**

Lachsnockerl € 8,40

### **Curryschaumsüppchen**

Garnelenpraline € 8,60

(auch **VV**)

### **Kräftige Rindssuppe**

mit Frittaten € 6,90

**V** – vegetarisch **VV** – vegan

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) € 49.-    3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 59.-  
4-Gang Menü € 68.-    5-Gang Menü € 84.-

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

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

---

### Abendmenü

### Unser vegetarisches Menü

---

#### Dreierlei von der Garnele

Sweet chili – Zitrus € 18,90

#### Curryschaumsüppchen

Garnelenpraline € 8,60

#### Trüffelpaghetti

Parmesan-Chip € 17,90

als Hauptspeise € 23,90

#### Roastbeef vom heimischen Jungrind

Portwein – Pfifferlinge

Brezenknödel – Sommergemüse € 34,90

#### White Chocolate Cheesecake

Amarettini – Maracujasorbet – Beeren  €  
9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 49.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 59.-

4-Gang Menü € 68.-

5-Gang Menü € 84.-

#### Rote Beete Carpaccio - Ziegenkäse

Walnuss – Balsamico-Honig € 16,90

#### Pfifferlingscremesüppchen

Croutons € 8,90

#### Hausgemachte Pecorino-Feigenravioli

Pinienkerne – Weißwein-Veloutée € 23,90

#### Duett von der Crème brûlée

Tonkabohne – Maracuja € 9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 40.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 49.-

4-Gang Menü € 57.-

Fragen Sie auch nach unserem  
veganen Überraschungsmenü!

Gerne können Sie die Speisen aus den Menüs auch als einzelne Gerichte bestellen

## Aus Fluss und Meer

**Kross gebratenes Zanderfilet** € 30,90  
Steinpilzrisotto – Safransauce

**Leutascher Saiblingsfilet** € 30,90  
Wildreis – Birne – Fenchel

**Tigergarnelen vom Grill** € 28,90  
Risotto – Trüffel

## Aus Alm, Wiese, Luft

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust**  
Cassis – glacierte Orangenkastanien  
Kartoffelkrapfen – wilder Broccoli € 34,90

**Filet vom heimischen Jungrind**  
Portwein – Marktgemüse  
getrüffelte Kartoffelmousseline  
Regular cut - 200g € 39,90  
Men´s cut - 300g € 44,90  
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 43,90

**Rosa gebratenes Kalbsfilet** € 39,90  
Morchelrahm – Baumkuchen  
Gemüsetürmchen

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

**Hausgemachte Süßkartoffelgnocchi** € 25,90  
Kokos – Cherry-Tomate – Zuckerschote ✓✓

**Cremiges Safranrisotto** € 23,90  
Babygemüse – Parmesanhippe ✓ / ✓✓

## Süßer Genuss zum Abschluss

**Halbflüssiges Schokoküchlein** € 9,90  
Beerenragout – Kirschsorbet ✓

**Hausgemachte Sorbetvariation**  
Beeren – Schokoerde ✓ € 9,20