

# A La Carte

## VORSPEISE

Gedeck €5,50 pro Person\*

*Apero Happen*  
nur Tischweise

5,50 pro P.

*Frisch gehacktes Stierfilet*

aus Österreich

Beef Tatar | Wachtelei | Dijon | Brioche

100g 19,00

200g 32,00

*Nuart Schafskäse*

im Knuspermantel | Orange | Kürbis | Kresse

12,50

*Tatar von der Lachsforelle*

Orange | Kräuter | Soja | Kürbis

12,50



*Landhaussalat*

Gartengemüse | Salat | Gebäck

6,50

*Blattsalat*

4,50



*Safranschaum Suppe*

Garnelen | Kräuter

12,50

*Kasspressknödelsuppe*

6,50



Bei einem Menüesser, fallen bei allen  
9,50€ für das große Gedeck an.

## HAUPTGANG

*Trüffelravioli* 17 | 29  
*Trüffelkäse | Trüffelschaum*

*Tomatenrisotto* 17  
*Tamarillo-Tomaten | Basilikumschaum*



*Filet vom Millstätter Seesaibling* 24,50  
*Pastinakenragout | Weißer Basilikumschaum*

*Jacobsmuschel 2/4Stück* 17 | 29  
*Gnocchi | Zucchini | Safran*



*Stierfilet aus Österreich* 180G 36  
*Erdäpfeltarte | Strankerl* 250G 48

*Flanksteak vom Stier* 19,50  
*Süßkartoffel | Sellerie*

*Lammrücken* 29  
*Pommes Dauphine | Strankerl | Portweinsauce*

*Wiener Schnitzel vom Kalb* 25  
*Erdäpfel oder Erdäpfelsalat oder Pommes*

*Kalbs-Leber "Rossini Art"* 19  
*Trüffel | Himbeere | Erdäpfelmouselline*

## ABSCHLUSS

Schokoladenküchlein Soufflé Art Weißes mit Himbeerkern & Sorbet	12,50
Crème Brûlée von der Madagascar Vanille Walderdbeereis	9,50
Menü Dessert	12,50
3 Sorbets	7,50
Himbeeren Délice Sorbet   Schaum   Himbeeren	7,50
<b>Käse</b>	
<b>Tete Moine</b> Feige   Brioche	7,50

