

MENÜS

alle Gänge serviert, bitte wählen Sie aus!
Menüpreise ab € 28,80 für 3 Gänge mit Suppe

KALTE VORSPEISEN

Wiesenkräutersalat mit zart geräuchertem Wolfgangsee - Saibling in Apfelkrenmarinade

Forellenmousse auf Martinicreme, Ketakaviar mit Melbatoast & Gurkendillchutney

Caesar's Salad - mit Grana, knusprigen Prosciuttochips,
Papayas und Jungzwiebeln & dem Original Ceasar's Dressing

Getrüffelte Supreme von der Kalbsleber
mit Gewürzpreiselbeeren, gerösteten Nüssen, Orangenconfit

Wildentenbrust - zart geräuchert - an pikantem Rotkrautsalat und glaciertem Chicorée

Pochierter schottischer Bio-Wildlachs nebst Basilikum-Aioli auf mariniertem Babygemüse

Unser Black-Tiger-Garnelencocktail: "Oriental", "Classic", "US Style"

WARME VORSPEISEN

Rucola Risotto mit Gemüsestreifen, Steinpilzen frischem Majoran und Pecorino Peppato

Tortellini al mascarpone e limone con gamberetti e artichocce

Seeteufelmedallion an Safranschaum im Lasagneblatt

Garnelen & Gemüse im kreolischen Backteig auf Sprossenbeet & Spicy Plumsauce

Gänseleber auf Apfelporcaccio mit Himbeermark und Butterbrioche

Rosa Wildentenbrust auf Ingwerkraut und Minikartoffelknödel

Wolfsbarsch im Koriander-Lemongrassmantel auf Wokgemüse

Basilikumtortilla mit Crevetten an Guacamole und Mangochutney



SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Basilikumcroutons und Babymozzarella
unter einer Schneehaube mit einem Schuss Martini rosso

Bärlauchschaumsuppe mit geräuchertem Seesaibling
und getrüffelten Schwarzbrotherzen

Muskat-Kürbis-Cremesuppe
mit frischer Kresse und einem Schuss Kernöl

Fenchelobersuppe mit Zanderfiletstreifen und Pernod

Erfrischende Gurkenkaltschale mit marinierten Dillcrevetten und einem Schuss Sherry

Pikantes Melonensüppchen mit Ingwer und Orangenöl

Getrüffelte Erdäpfel - Lauchcremesuppe mit sautierten Wiesenpilzen

HAUPTSPEISEN

Mahi Mahi Filet in Korianderkruste mit Zitronengras auf Fried Basmati Rice

Crispy Lachsfilet auf Penne al Pesto mit gebratenen Jungzwiebeln und gelben Babytomaten

Crevettenspieß "Provencal" auf Cous-Cous und kleinem Ratatouille

Maispouardenbrust mit Prosciutto und Salbei nebst Safranrisotto
mit sautierten Sherrytomaten

Kalbsrücken auf Steinpilzrahm mit Butterkartoffeln und frischen Kräutern

Zarter Tafelspitz vom steirischen Milchkalb
mit Suppengemüse, Semmelkren und Schnittlauchsauce

Waldviertler Angus Beiried in Dijonsenfmarinade
an roten Specklinsen mit Süßkartoffelchips

Geschnetzeltes vom Hirsch mit Kartoffelpreiselbeerknödel,
Ingwerrotkraut & glacierten Maroni

Das Beste vom Lamm auf Olivenragout mit Petersilpüree & Babyaubergine



KÄSE

Parmigiano Reggiano 24 Monate gereift nebst Rosmarinöl
und sonnengetrockneten Tomaten

In Beerenauslese gereifter Blauschimmelkäse mit Pumpernickelmedaillons

Getrüffelte Camembertlasagne mit Gewürzbrot

Gereifte Brieschnitte an Merlotreduktion und Moosbeeren

Ziegenkäsebällchen im Pumpernickel-Nussmantel
mit Erdbeer-Balsamicomarmelade

DESSERTS

Mousse von weißer und dunkler Valrhona Schokolade im Baumkuchenmantel
nebst Amaretto Crème Fraîche

Beerenvariation in Rohrzucker-Limettenmarinade und Macademia-Nussparfait

Chocolate Decadence mit heißen Himbeeren und deren Destillat

Lauwarmer Minigugelhupf mit Calvados-Apfelscheiben nebst samtiger Apfelcreme

Kastanienmousse mit Amarenakirschen

Orangencharlotte auf Götterfruchtcarpaccio mit Eierlikörrahm

Mango-Erdbeersalat mit Passionsfruchtmark und Pariser Spitz

Unsere Schokoladentorte mit gelierten Waldbeeren

