

# A la Carte

## Vorspeisen / Appetizers

Steinbutt Crème Brûlée mit Schwarzwurzeln, Salbei und Saiblingskaviar 20,50  
TURBOT CRÈME BRÛLÉE WITH SALSIFIES, SAGE AND CHAR CAVIAR

Meeresfrüchte-Zitrusgelee mit Osietra Kaviar und Jakobsmuscheltatar 21,50  
SEAFOOD-LEMON JELLY WITH OSIETRA CAVIAR AND SCALLOP TARTARE

Praline und Ravioli vom Ochenschwanz mit Roten Rüben und Fenchelglace 19,00  
OXTAIL PRALINE AND RAVIOLI WITH BEETROOT AND FENNEL GLACE

Entenconfit und Gammeln mit Risottocrème und Lavendelessig 18,00  
DUCK CONFIT AND GREAVES WITH RISOTTO CREAM AND LAVENDER VINEGAR

## Suppen / Soups

Beifußsamenessenz mit Paprikacrème und Geflügelaustern 8,50  
MUGWORT SEED ESSENCE WITH BELL PEPPER CREAM AND POULTRY OYSTERS

Broccoli-Petersfischsuppe mit Mandeln, geräuchertem Petersfisch und Botarga 9,50  
BROCCOLI-JOHN DORY SOUP WITH ALMONDS, SMOKED JOHN DORY AND BOTARGA

## Fischgerichte / Fish-dishes

Seesaibling mit Kümmelsauce, Radicchio und Pastinakenpüree 26,00  
ARCTIC CHAR WITH CARAWAY SAUCE, RADICCHIO AND PARSNIP PUREE

Angler mit gebratener Auster im Speckmantel,  
Belugalinsen, Birne und Thymian 28,00

MONKFISH WITH PAN-FRIED OYSTER IN BACON COAT, BELUGA LENTILS, PEAR AND THYME

Thunfisch mit Macadamianussbrioche, Feta Käse,  
Oliven-Minzmarmelade und Pak Choy 28,00

TUNA WITH MACADAMIA NUT BRIOCHE, FETA CHEESE, OLIVE-MINT JAM AND CHINESE MUSTARD CABBAGE

# A la Carte

## Fleischgerichte / Meat-dishes

Kalbsfilet mit Hummer und Pilzrisotto 42,00  
VEAL TENDERLOIN WITH LOBSTER AND FOREST MUSHROOM RISOTTO

Gegrillter Schopf vom Mangalitzaschwein  
mit Kohlsprossen-Senfgemüse und Estragon-Kartoffelkroketten 32,00  
GRILLED "MANGALITZA" PORK STEAK WITH BRUSSELS SPROUTS-MUSTARD VEGETABLE  
AND TARRAGON-POTATO CROQUETTES

Filetsteak vom Almochsen mit getrüffeltem Gemüsegratin und Gänseschmalzglace 36,00  
FREE RANGE OX TENDERLOIN STEAK WITH TRUFFLED VEGETABLE GRATIN AND GOOSE FAT GLACE

Hirsch Cordon Bleu und geschmorte Keule mit Holler, Tomme de Savoie,  
Kartoffel-Apfelpüree und Mönchspfeffer 34,00  
CORDON BLEU AND BRAISED LEG OF VENISON WITH ELDERBERRIES, TOMME DE SAVOIE,  
POTATO-APPLE PUREE AND MONK'S PEPPER

## Desserts

Auswahl an heimischen und internationalen Käsesorten 15,50  
A SELECTION OF AUSTRIAN AND INTERNATIONAL CHEESES

Germknödel mit Zitronengraspowidl und Graumohn 13,50  
YEAST DUMPLINGS WITH LEMONGRASS "POWIDL" AND GREY POPPY SEEDS

Warme Quittentarte mit Honigeis und Nussbaiser 13,00  
WARM QUINCE TART WITH HONEY ICE CREAM AND WALNUT MERINGUE

Verschiedenes von der Kastanie 13,00  
CHESTNUTS PREPARED IN DIFFERENT WAYS

Schokoladenkugel mit grünem Tee Mousse, frischen Früchten  
und heißer Schokoladen-Grand Marnier Sauce 13,50  
CHOCOLATE BALL WITH GREEN TEA MOUSSE, FRESH FRUITS AND HOT CHOCOLATE-GRAND MARNIER SAUCE

COVER CHARGE 5,00

Preise in inklusive aller Abgaben. / All prices in , taxes included.

Wir ersuchen Sie, vom Gebrauch von Mobil-Telefonen im Restaurant abzusehen  
und Zigarren am Abend erst nach 21.30 Uhr zu konsumieren.

Bitte beachten Sie, dass wir für Gerichte auf zwei Tellern einen Aufpreis von 5,00 verrechnen.

WE KINDLY ASK YOU NOT TO USE MOBILE TELEPHONES NOR TO SMOKE CIGARS IN THE EVENING BEFORE 09.30 P.M. IN OUR RESTAURANT.  
KINDLY NOTE THAT A SURCHARGE OF 5,00 WILL BE APPLIED TO DISHES SERVED ON TWO PLATES.