

# À LA CARTE EMPFEHLUNGEN

## VORSPEISEN

---

### **Rindertatar am Tisch zubereitet**

Sauergemüse | Dinkelbrot  
Vorspeise € 38,- | Hauptspeise € 48,-

### **Marinierter Saibling | Flusskrebs Piccata | Senfsaat**

€ 38,-

### **Ochsenschwanz Consommé | Pilz-Grießknödel | Sellerie**

€ 22,-

### **Karamellisierte Ziegenkäse | Feige | Lauch**

€ 36,-

## HAUPTSPEISEN

---

### **Gemüsegröstl | Pochiertes Ei | Kaviar**

€ 58,-

### **Wiener Schnitzel | Petersilienkartoffel | Kopfsalat**

€ 48,-

### **Rindspallard | Schwarzer Trüffel | Gebackener Fenchel**

€ 49,-

### **Perlhuhn | Mohnnudel | Zwetschke**

€ 52,-

### **Gamsrostbraten | Butternockerl | Krautroulade**

€ 54,-



## HAUPTSPEISEN FÜR ZWEI

**Chateaubriand | Trüffel Chips | Béarnaise**

€ 140,-

**Hirschrücken | Pilz-Palatschinke | Paprika**

€ 140,-

**Seezunge aus dem Ofen | Spinat | Kaviar**

€ 140,-

## DESSERT

---

**Joghurt | Champagner | Schwarze Johannisbeere**

€ 28,-

**Apfelgratin | Haselnuss | Topfen**

€ 28,-

**Kaiserschmarrn | Zwetschke | Mandeleis**

Flambiert am Tisch

€ 28,-

**Käse aus Österreich, Frankreich und Italien**

€ 35,-

Änderungen vorbehalten. Informationen über Zutaten in unseren Speisen & Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen