



## IHR KULINARISCHER START


Als Einstieg in einen genussvollen Aufenthalt servieren wir Ihnen ein Gedeck, bestehend aus saisonal wechselnden Komponenten und freuen uns Sie heute bei uns verwöhnen zu dürfen.

<b>LUNCH</b>	<b>Gedeck pro Person</b>	<b>3</b>
<b>DINNER</b>	<b>Gedeck pro Person</b>	<b>6</b>

## VORSPEISEN

			<b>1/2</b>	
	<b>BEEF TATAR</b>	Fein gewürztes Rindstatar mit Butter, Trüffelperlen & Hausbrot	16	<b>22</b>
	<b>LACHSFORELLEN TATAKI</b>	Kurz angebratene Lachsforelle (Tataki) mit Sesam, Avocado, Kräutern und Rettich	15	<b>19</b>
	<b>REH-TELLO TONNATO</b>	Rosa gegrilltes Rehfilet mit Thunfischcreme, Radieschen & Kapernbeeren		<b>19</b>
	<b>JAKOBSMUSCHEL vs GARNELE</b>	Garnele in Tempura-Teig & Jakobsmuschel auf Mango – Chili Chutney		<b>24</b>
	<b>BURRATA BASILIKUM</b>	Cremige Büffel-Burrata auf Tomaten-Rote Rüben-Carpaccio		<b>15</b>

## SUPPEN

	<b>CONSOMMÉ</b>	Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten		<b>8</b>
	<b>KÜRBIS-APFEL-SCHAUMSUPPE</b>	Mit Zimt-Crème fraîche & gerösteten Kürbiskernen		<b>9</b>
	<b>HUMMERBISQUE</b>	Edle Hummerschaumsuppe mit intensiver Meeresnote		<b>12</b>

 = BESTSELLER

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen  
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.



## VEGETARISCH


1/2

<b>KÄRNTNER KÄSNUDEL XXL</b>	Mit brauner Butter, geriebenem Parmesan & grünem Salat	18	<b>22</b>
<b>LINGUINI ASIA STYLE</b>	Linguini mit Wok - Gemüse, Teriyaki Glace & Sesam	15	<b>19</b>


## FISCH & MEERESFRÜCHTE

<b>TRILOGIE AUS DEM MEER</b>	Garnele, Kaisergranat und Jakobsmuschel – flambiert nach amerikanischer Art		<b>48</b>
<b>KÄRNTNER LACHSFORELLENFILET</b>	Kärntner Lachsforelle (dry aged, kontrolliert gereift) der Forellenzucht Jobst, ein Highlight für Fischliebhaber serviert auf Petersilienpüree & Apfelkren		<b>32</b>
<b>GEGRILLTES FILET VOM WELS</b>	Verfeinert mit Kreuzkümmel, auf Erdäpfelmousse mit Wirsing & Thymianjus		<b>29</b>

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

 <b>BOEUF STROGANOFF</b>	Zarte Rinderfiletstreifen in klassischer Sauce mit Erdäpfelpüree	26	<b>32</b>
<b>MARE E MONTI</b>	Zarter Lammrücken und gebratene Jakobsmuschel auf feinem Erbsenmousse		<b>42</b>
<b>HIRSCHRÜCKENSTEAK</b>	Auf Rotweinjus mit glasierten Maroni, Preiselbeer-Rotkraut & Serviettenknödel		<b>39</b>
<b>GESCHMORTE OCHSENBACKEN</b>	Sanft geschmorte Ochsenbacken in Rotweinsauce mit cremigem Erdäpfelpüree und Trüffel	23	<b>29</b>

## DESSERT

<b>AFTER EIGHT PARFAIT</b>	Halbgefrorenes Parfait, verfeinert mit Minzlikör & After-Eight-Splittern		<b>9</b>
<b>SCHOKOLADENMOUSSE</b>	Luftig-zartes Mousse mit feinen Waldbeeren		<b>9</b>
<b>CAN-CAKE</b>	Im Glas serviert, cremiges Kuchenvergnügen mit Pistazien, Mascarponecreme & Crunch		<b>8</b>
 <b>SALZBURGER NOCKERL für 2 Personen</b>	Klassisch süß, mit Vanilleeis & Waldbeeren serviert (Mit Wartezeit ist zu rechnen)		<b>26</b>

 = BESTSELLER

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen  
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.



## STEAKS INTERNATIONAL

(serviert mit Sauce Bernaise)

♥	FILETSTEAK	170 g	Junior	} Das zarteste Stück vom Rind	36
		220 g	Regular		45
		300 g	Master		56
	ENTRECOTE / BEIRIED	250 g	Aromatisch, ausgewogen, kräftiger Biss		45
	RIB EYE STEAK	350 g	Saftig, charaktervoll, fein marmoriert		51
	FLANKSTEAK	300 g	Intensiv, leicht durchzogen, aromatisch		48
	HUFTSTEAK	300 g	Bissfest und doch zart, aus Argentinien		35

## SPECIALCUTS & RARITÄTEN

	ENTRECOTE "CAFE DE PARIS"	250 g	Mit Kräutersauce & Pommes Frites	49
	TOURNEDOS ROSINI	200 g	Filet mit glazierter Kalbsleber, verfeinert mit Rotwein	49
	PFEFFERSTEAK	200 g	Filet in Pfeffer-Cognacsauce	44
	SURF & TURF	200 g	Filet, Riesengarnele, Kräutersauce	48
	SURF & TURF EXCLUSIV	200 g	Filet, Languste, flambiert nach amerikanischer Art	69

## SHARING CUTS

(serviert mit Sauce Bernaise)



♥	CHATEAUBRIAND	ab 600 g	Herzstück vom Filet, mild & zart	Preis pro 100 g	18
Dry aged	{	ENTRECÔTE	ab 600 g	Beiried aus den USA, kräftig, zart	17
		TOMAHAWK	ab 1200 g	Angus aus Irland, perfekt gereift mit einer Nussnote	16
		T-BONE	ca. 700 g	Vom Kärntner Almoachsen aus Österreich, kräftig	15
		PORTERHOUSE	ab 1200 g	Filet & Beiried am Knochen	16

### BEILAGEN

Ofengemüse  
Rosmarin-Butterkartoffel  
Potato Wedges  
Steakhouse Pommes  
Amerikanische Chilibohnen

Pro Portion

5

### SPEZIALBEILAGEN

Trüffel-Steakhousepommes  
Süßkartoffel Pommes  
Gebackene Pilze mit Sauce Tartar  
Gemischter Salat  
Coleslaw

Pro Portion

7

### SAUCEN & DIPS

Jack-Daniels-BBQ Sauce  
Chili-Sourcream Dip  
Dijonsenfcreme  
Trüffel-Sourcream Dip  
Knoblauch-Sourcream Dip

Pro Portion

3

♥ = BESTSELLER

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen  
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.