

## IHR KULINARISCHER START

Als Einstieg in einen genussvollen Aufenthalt servieren wir Ihnen ein Gedeck, bestehend aus saisonal wechselnden Komponenten, gesalzener Butter und hausgemachtem Brot.

<b>LUNCH</b>	<b>Gedeck pro Person</b>	<b>3</b>
<b>DINNER</b>	<b>Gedeck pro Person</b>	<b>5</b>

## APERITIF

<b>GREY GOOSE WINTERZAUBER</b>	<b>Grey Goose Vodka / Kahlua / Zimt / Apfel / Zucker / Prosecco</b>	<b>9</b>
<b>HOT GURKTALER SANDDORN</b>	<b>Gurktaler Sanddorn / Grapefruitsirup / Prosecco / Soda</b>	<b>8</b>
<b>DRIVERS COCKTAIL</b>	<b>Alkoholfrei / 0 % Prosecco / Gurkensirup / Tonic Water</b>	<b>7</b>

## VORSPEISEN UND SALATGERICHTE

 <b>BEEF TATAR</b>	<b>Pfiffig geschärft / Nuss Butter / warmes Hausbrot</b>	<b>klein 18</b>	<b>24</b>
<b>THUNFISCH TATAKI</b>	<b>Sesam / Avocado / Rettich / Ponzo</b>	<b>klein 16</b>	<b>22</b>
<b>BEEF MAKI ROLLS</b>	<b>Maki-Rolle vom Rind/ Avocadocreme / würzige Emulsion</b>	<b>klein 16</b>	<b>22</b>
<b>KALBSFILET- JAKOBSMUSCHEL TONATO</b>	<b>Edles Kalbsfilet / Jakobsmuschel / Thunfisch</b>		<b>24</b>
<b>MEDITERRANER MELONENSALAT</b>	<b>Salatherzen / karamellisierte Melone / Feta / Frucht Vinaigrette</b>		<b>15</b>
<b>CEASAR SALAD</b>	<b>Salatherzen / Ceasar salad Dressing / Parmesan / Croutons</b>		<b>12</b>

## SUPPEN

<b>BOUILLON / CONSOMMÉ</b>	<b>Kräftige Rindsuppe / Grießnockerl / Frittatenroulade</b>		<b>7</b>
<b>TOMATEN - MOZZARELLA CAPPUCINO</b>	<b>Cremig / aromatisch / Basilikumschaum</b>		<b>8</b>
 <b>HUMMERBISQUE</b>	<b>Hummerschaumsuppe</b>		<b>12</b>

 = **BESTSELLER**

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen

## HAUPTGERICHTE VOM FLEISCH

<b>BOEUF STROGANOFF</b>	<b>Klassisch / Rinderfiletstreifen / Erdäpfelpüree</b>	<b>klein 30</b>	<b>36</b>
<b>SPARERIBS MIT HEIDELBEER-BBQ-SAUCE &amp; LAVENDEL</b>	<b>BBQ - Sauce mit Wildheidelbeeren / Rotwein / Lavendelhonig / Kartoffelgratin mit Trüffelöl</b>		<b>31</b>
<b>KALBSFILET WELLINGTON</b>	<b>Trüffeljus / Erdäpfelschnee</b>		<b>36</b>
<b>MARE E MONTI</b>	<b>Lammrücken / Jakobsmuschel / Erbsenmousse</b>		<b>42</b>

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

<b>HUMMER &amp; GARNELE ROYALE</b>	<b>“American Style” / flambiert mit Whiskey / Hausbrot</b>		<b>52</b>
<b>KÄRNTNER LACHSFORELLENFILET</b>	<b>Gegrillt / Petersilienschaum / Knoblauch-Espuma</b>	<b>klein 21</b>	<b>27</b>
<b>THUNFISCH STEAK</b>	<b>Proseccorisotto / Apfelkren / Teriyaki Glace</b>	<b>klein 28</b>	<b>34</b>

## VEGETARISCH

<b>MARONIRISOTTO</b>	<b>Parmesanchip / Sprossensalat</b>		<b>22</b>
<b>TRÜFFEL LINGUINI</b>	<b>Sahne Trüffelschaum / Bunter Blattsalat</b>		<b>23</b>
<b>KÜRBIS-RAVIOLI</b>	<b>In Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen</b>		<b>19</b>

## DESSERTS DIE VERZAUBERN

<b>SCHOKOLADENMOUSSE</b>	<b>Sahne-Schokolademousse / Waldbeeren</b>		<b>9</b>
<b>JOE´S AFFOGATO</b>	<b>Vanilleeis / Espresso / Likör</b>		<b>8</b>
<b>LIMONCELLO ERBEERTIRAMISU</b>	<b>Fruchtiges Tiramisu / Schokosplitter</b>		<b>9</b>
<b>SALZBURGER NOCKERLN</b>	<b>Geimpft mit Vanilleeis / Karamelsauce</b>		<b>22</b>

♥ = BESTSELLER

## STEAKS INTERNATIONAL

♥	FILETSTEAK	150 g	Junior	} Das zarteste Stück vom Rind	35
		200 g	Regular		44
		300 g	Master		55
	ENTRECOTE / BEIRIED	250 g	Aromatisch / ausgewogen / kräftiger Biss		43
	RIB EYE STEAK	350 g	Saftig / charaktervoll / durchzogen		49
	FLANKSTEAK	300 g	Intensiv / leicht durchzogen / aromatisch		47

## SPECIALCUTS & RARITÄTEN

ENTRECOTE CAFE DE PARIS	250 g	Kräuterbutter / Pommes Frites	49
TOURNEDOS ROSINI	200 g	Filet mit glacierter Kalbsleber	49
PFEFFERSTEAK	200 g	Filet in Pfeffer - Cognacsauce	44
SURF & TURF	200 g	Filet / Riesengarnele / Kräuterjus	48
SURF & TURF EXCLUSIV	200 g	“American - Style” / Filet mit Languste	69
HIRSCHRÜCKENSTEAK	200 g	Zartes Hirschrückensteak / regional / kräftig	42

## DRY AGED SELECTION

			Preis pro 100 g
DRY AGED BEIRIED	ab 600 g	Kräftig / nussig / intensiv im Geschmack	17
T- BONE	ca. 700 g	Kärntner Almochse / kräftig / regional	15
PORTHERHOUSE	ab 1200 g	Filet & Beiried am Knochen	16

## SHARING CUTS

			Preis pro 100 g	
♥	CHATEAUBRIAND	ab 600 g	Mild / elegant	17
	COTE DE BOEUF	ab 600 g	Beiried aus den USA / kräftig / bissfest	16
	NUSRET STYLE TOMAHAWK	ab 1200 g	Dry Aged Angus / perfekt gereift / nussig	15
	FILETSPITZEN AM GALGEN	ab 500 g	Am Galgen flambierte Filetspitzen mit Dips	13

### BEILAGEN

Gegrilltes Ofengemüse  
Rosmarin - Butterkartoffel  
Potato Wedges  
Steakhouse Pommes  
Amerikanische Chilibohnen

Pro Portion 4

### SPEZIALBEILAGEN

Trüffel - Steakhousepommes  
Gratinierte Trüffel - Sahne Kartoffel  
Gebackene Pilze mit Sauce Tartar  
Großer Gemischter Salat  
Cole Slow Salat

Pro Portion 6

### SAUCEN & DIPS

Jack Daniels - BBQ Sauce  
Chili - Sourcream Dip  
Dijonsenf Crema  
Trüffel - Sourcream Dip  
Knoblauch - Sourcream Dip

Pro Portion 1

♥ = BESTSELLER

Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen