

# SPEISEKARTE

## Salzkrusten- Menü

Variation aus Burrata auf Antipastigemüse, Sashimi vom Yellow-Fin Tuna auf Avokadocreme und feinem Rindertartar

\*

Auswahl zwischen rosa gegartem neuseeländischem Rinderfilet, Rehkeulen oder norwegischen Fjord-Forellen in einer Meersalzkruste gegart mit sommerlichem Gemüse und Maltakartoffeln  
(Hauptgang ab 2 Personen)

\*

Topfen-Zwetschgenknödeln mit hausgemachtem Frucht-Sorbet  
oder Zweierlei von weißer und dunkler Schokolade mit Waldbeeren

Preis je Person beim Fischmenü: € 38,90

Preis je Person beim Fleischmenü: € 43,90

### Optional:

Kleine Portion hausgemachter Tagliolini mit schwarzem Scorzone Trüffel als Zwischengang € 7,-

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

Hokaido-Kürbis Suppe mit gegrillter Garnele und steirischem Kernöl **8,50 €**

Babyleafsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Feigen **12,50 €**

Büffelmozzarella auf Antipastigemüse und Pestoeis **12,90 €**

Gegrillter Pulpo mit gebratenem Fetakäse und hausgemachter Auberginencreme **13,90 €**

Handgeschnittenes Rindertatar mit Kapernäpfeln und süß-saurem Butternutkürbis **14,90 €**

# SPEISEKARTE

Vitello Salzkruste Deluxe mit Tunatartar und  
gebeizten Sardinen **15,90 €**

Warmes Fenchel-Espuma mit konfiertem Eigelb  
und Chorizzo-Salami **13,90 €**

# SPEISEKARTE

## PASTA UND RISOTTO

---

Frische Tagliatelle mit Riesengarnelen in Zitronen-Tomatensugo	12,90 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Rehragout und Kräutersaitlingen	13,50 €
Risotto mit süss-saurem Kürbis und Wildkräutern	12,90 €
Hausgemachte Tagliatelle mit gegrillten Streifen vom Entrecotè in Tomatensugo	13,90 €
Frische Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen in spicy Curry-Kokosmilchsauce	14,90 €
Hausgemachte Tagliatelle mit geriebenem Scorzone Trüffel	15,50 €

# SPEISEKARTE

## SALZKRUSTE CLASSICS

Catch of the day in einer Meersalzkruste, Gartengemüse, Kartoffeln und einer leichten Fischveloutè  
(ab zwei Personen)

*pro Person*

24,50 €

Rinderfilet in einer Heu-Meersalzkruste, Saisongemüse, Kartoffeln und einer feinen Jus  
(ab zwei Personen)

*pro Person*

30,50 €

„Hot Pot“- Asiatisches Fondue mit hausgemachten Dips wie Tomatensalsa, Avocado-Koriandercreme, Teriyaki-Minz Marinade, dazu eine Auswahl vom Tagesfisch und -fleisch  
(ab zwei Personen)

*pro Person*

24,90 €

# SPEISEKARTE

## FISCH UND FLEISCH

Duett vom „Catch of the Day“ mit \* €  
Risoleekartoffeln und Gartengemüse

\* Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagespreis!

Rosa gebratene Rinderlende mit **21,00 €**  
Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln

## SÜSSES

Zweierlei Mousse von weißer und dunkler Schokolade  
mit Waldbeeren **8,50 €**

Topfen-Zwetschgenknödel mit Zwetschgenröster und  
hausgemachtem Sorbet **8,50 €**