

Köstlich und gesund- unserer Salate

Bunt gemischter Salat € 16,90
mit zarten Hühnerfiletstreifen
und Balsamicodressing

„Strandperle´s Wintersalat“ 🍷 € 18,90
Tigergarnele – bunte Blattsalate
Granatapfel – Frenchdressing

Lady Steak (150g) 🍷 € 25,90
Rinderfilet mit knackigen Salaten

Frischer Gartensalat € 7,90

Zum Einstieg

Sashimi-Thunfisch € 18,90
Kalamansi – Miso – Erbse

Beef Tartar vom heimischen Jungrind
Wachtelei – Trüffel – Pflücksalate
Vorspeise - 120g € 19,90
Hauptspeise - 180g € 25,90

Ricotta-Tomate einmal anders € 15,90
Kapern – Haselnussmayonaise

Crostini Tris € 11,90
Tomate – Lachs – Feta

Flüssiger Genuss

Topinamburschaumsüppchen € 8,50
Trüffelockerl

Curryschaumsüppchen € 8,20
Garnelenpraline

Kräftige Rindssuppe € 6,90
mit Frittaten

Brot und Gedeck € 3,50

Bei Fragen bezüglich der Allergene wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Unsere Abendmenüs

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Speisen auf höchstem Niveau in traumhaftem Ambiente. Unser Küchenchef und sein Team bekochen Sie auf höchstem Niveau- am Besten geben Sie Ihnen freie Hand und lassen sich überraschen. Ob Fisch, Fleisch oder vegetarisch- Ihre speziellen Vorlieben berücksichtigen wir gerne!

Genießen Sie unsere Überraschungsmenüs – wir zaubern für Sie!

3-Gang Menü (mit Suppe) € 50.- 3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 62.-
4-Gang Menü € 69.- 5-Gang Menü € 85.-

Neu - Unser Chef's Menü - Genuss auf höchster Stufe!

4-Gang Menü € 79.- 5-Gang Menü € 95.-

Abendmenü

Unser vegetarisches Menü

Gebratene Jakobsmuscheln

Kaki – Käse – Kaffee € 18,90

Orangen-Süßkartoffelsüppchen

Entenpraline € 8,50

Gebratene Tigergarnelen

Safranrisotto € 17,90

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Cassis – Schwarzwurzel
Kastanie – Kartoffelbaumkuchen € 34,90

Rotwein – Bratapfel – Sauerrahm

€ 9,90

3-Gang Menü (mit Suppe) € 49.-

4-Gang Menü € 68.-

5-Gang Menü € 85.-

Ricotta-Tomate einmal anders

Kapern – Haselnussmayonaise € 15,90

Topinamburschaumsüppchen

Trüffelnocklerl € 8,50

Ravioli „Pecorino & Feige“

Pinienkerne – Steinpilz-Espuma € 21,90

Crème brulée von der dunklen Schokolade

Birnensorbet – Beeren € 9,50

3-Gang Menü (mit Suppe) € 37.-

3-Gang Menü (mit Vorspeise) € 45.-

4-Gang Menü € 52.-

Fragen Sie auch nach unserem
veganen Überraschungsmenü!

Aus Fluss und Meer

Kross gebratenes Zanderfilet € 28,90
Steinpilzrisotto – Safransauce

Kabeljau-Filet 🐟 € 29,90
Birne – Schwarzwurzel – Süßkartoffel

Tigergarnelen vom Grill € 27,90
Risotto – Trüffel

Aus Alm, Wiese, Luft

Rosa gebratener Hirschrücken € 35,90
Süßkartoffel – Speck
Birne - Sellerie

Filet vom heimischen Jungrind
Portwein – Mais – Kartoffelkrapfen
Marktgemüse
Regular cut - 200g € 38,90
Men´s cut - 300g € 43,90
Surf & Turf - 200g mit 2 Riesengarnelen € 42,90

Rosa gebratenes Kalbsfilet € 37,90
Trüffeljus – Sellerie – Apfel

Wiener Schnitzel € 27,90
klassisch vom Kalb
in der Schale gebratene Kartoffel

Süßer Genuss zum Abschluss

Crème brûlée von der dunklen Schokolade
Birnensorbet – Beeren € 9,50

Halbflüssiges Schokoküchlein € 9,90
Beerenragout – Kirschorbet

Rotwein – Bratapfel – Sauerrahm € 9,90