

Der OSCAR zum Degustieren

(11.30 Uhr bis 13.45 Uhr und 17:30.00 Uhr bis 21.30 Uhr)

Vogelersalat, Speck, Kartoffeln, Kürbiskern, Landei

Steirisch mariniertes Vogelersalat mit Speck, lauwarmen heurigen Kartoffeln und gebackenem Landei **€ 13,00/17,00**

A C L M O

Salatherzen, Garnele, Ananas, Prosciutto, Grana Padano

In Panko gebackene Riesengarnelen auf marinierten Salatherzen, Croutons, Prosciutto-Chips, eingelegte Ananas und Käse-Dressing **€ 17,00/26,00**

A B C M O

Rind, Shiitakepilze, Landei, Teté de Moine, Frisée, Herbsttrüffel

Carpaccio vom Kärntner Almochsen mit marinierten Shiitakepilzen, Herbsttrüffel-Eierspeis, Teté de Moine und Himbeer- Frisée **€ 17,00/ 23,00**

G L M O

Beef Tatar „OSCAR“

Beef Tatar mit klassischen Beilagen und Toastbrot **€ 17,00/ 25,50**

A C G H M O

Schwarzer Trüffel & Pasta

Linguine mit schwarzem Trüffel aus Istrien **€ 17,00/ 25,50**

A C G L O

Risotto, Spargel, Thunfisch, Dotter, Hollandaise

Gerührtes Eisweinrisotto mit sautiertem Kärntner Spargel, geräucherter Thunfisch, gebeizter Eidotter und Hollandaise-Schaum **€ 17,00/ 23,90**

C G L O

Asiatischer Wok in dreierlei Variation

Wok mit mediterranem Gemüse, Spargel, Basmati **€ 17,00/ 20,90**

Wok mit Rinderfiletstreifen, Barbecue, Broccoli, Pilze, Basmati **€ 17,00/ 23,90**

Wok mit gebratenen Garnelen, Sternanis, Basmati **€ 17,00/ 23,90**

B E F G H L M N O P

Saibling, Kohlrabi, Kartoffel, Pak Choi, Perigot-Trüffel

Gebratenes Filet vom Gurktaler Saibling auf cremiger Kohlrabimousseline, glacierte violette Kartoffel, Pak Choi und Trüffelschaum **€ 19,00/ 32,90**

D F G L O

Almochse, Polenta, Parmesan, Kohlsprossen, Petersilienwurzel

Tranche von der Kärntner Almochsenbeiried auf gebratener Parmesanpolenta, reduzierte Schalotten-Madeiraglace, geschmorte Petersilienwurzeln und glacierte Kohlsprossen **€ 19,00/ 32,90**

A C G L O

Kalb, Kartoffel, Preiselbeeren, Petersilie, Zitrone

Souffliertes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb mit Petersilienkartoffeln, gerührten Preiselbeeren und Zitrone **€ 19,00/ 28,50**

A C G H L O

Belgische Schokolade, Grand Manier, Waldbeeren, Orange

Crème Brûlée von der Zartbitterschokolade mit zweierlei Valencia-Orange, Grand Marniercreme, Waldbeerenvielfalt und weißer Schokoluft **€ 13,90**

C G O

Crepé, Marille, Staubzucker

Klassische Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade gefüllt
1. Stück **€ 4,20**

A C G H O

Sorbet-Variation „OSCAR“

Drei Nockerl von hausgemachten Sorbets **€ 8,20**

A G O

Affogato

Heißer Espresso trifft eiskaltes Espresso-Vanilleeis **€ 5,50**

C G