

# Der OSCAR zum Degustieren

(11.30 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 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/ 24,00**

A C G L O

## **Risotto, Hokkaidokürbis, Entenbrust, Kernöl, Orange**

Gerührtes Eisweinrisotto mit sautiertem Hokkaidokürbis, geräucherte, lauwarmer Entenbrust und geschäumten Kernöl mit Orange **€ 17,00/ 23,90**

C G L O

## **Asiatischer Wok in dreierlei Variation**

Wok mit mediterranem Gemüse, Hokkaidokürbis, 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 weiße Schokoadeluft **€ 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 **€ 4,90**

C G