

Abendkarte von 17.30 Uhr bis 21.00 Uhr

Oscar

RESTAURANT CAFÉ

Vorspeisen

Jakobsmuschel, Spinat, Haselnuss, Schafskäse, Grapefruit

Spinat-Schafskäsezigarre auf einem Jakobsmuschel-Tatar, rotes Zwiebelgel, frische Filets von der Pink Grapefruit und Haselnuss-Crunch

RACGLOH

€ 19,00 / 25,90

Kärntner Wildschweinrücken, Spargel, Kernöl Hummus, Kren

Tranchen vom zart gebratenen, kaltem Wildschweinrücken auf Spargel-Orangensalat, hausgemachter Kernöl Hummus, Radieschen, ligurische Croutons und Kren-Sud

GLOAM

€ 19,00 / 25,90

Burrata, Eierschwammerl, Nussbutter, Gurke, Bergamote

Friulanische Burratina auf einem Eierschwammerltatar, eingelegten Eierschwammerl, Nussbuttergel, Orangen-Sauerrahm und Gurken-Bergamote-Sud

FGLNO

€ 19,00 / 25,90

Suppen

Kärntner Eierschwammerlcremesuppe, Ente, Crémé Fraîche, Apfel

Eierschwammerlcremesuppe mit einer knusprigen Pulled Duck-Praline, marinierten Radieschen und Schnittlauch

ACGLOF

€ 12,90

Rindsuppe & Co

Kräftige Rindsboullion mit Frittaten oder Kaspressknödel und frischem Schnittlauch

ACGLO

€ 7,20

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer.