

MENÜPLAN

Oscar

Mittagstisch von 11:30 bis 14:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 0463/502 300

RESTAURANT CAFÉ

Montag, 19. Oktober 2026

Artischockencremesuppe mit Schinkenspeck oder OSCAR-Salat (M O) G L O

Geschmortes Haxerl vom Landhendl
auf Erbsenreis, Rosmarinjus
und glaciertem Karottengemüse

€ 15,50

C G L O

Cremige Gemüsepaella
mit Safran, Rispentomaten, Kresse
und frischem Asmonte-Bergkäse

€ 14,50

G L O

Dienstag, 20. Oktober 2026

Kräftige Essenz vom Broccoli mit Topfenockerl oder OSCAR-Salat (M O) A C G L O

Gebratenes Filet vom Fjordlachs
auf rote Rüben-Fregola Sarda,
Broccoligemüse und Tafelkrenschäum

€ 15,50

A C D G L O

Gedeckte Quiche vom Hokkaidokürbis
auf leichter Kernölcreme, mit
Schmortomaten und pikantem Frisée

€ 14,50

A C G L M O

Mittwoch, 21. Oktober 2026

Champignoncremesuppe mit Walnuss-Öl oder OSCAR-Salat (M O) G H L O

Gebratenes Schweinekaree
auf eingemachtem Letschogemüse,
Kartoffel Wedges und Portweinjus

€ 15,50

G L O

Gebratene asiatische Nudelpfanne
sautiertes Weißkraut, Erdnüsse,
Sojasauce & Kärntner Wurzelgemüse

€ 14,50

A C E F G L N O

Donnerstag, 22. Oktober 2026

Kräftige Rindsuppe mit Leberknöderl oder OSCAR-Salat (M O) A C G L O

Pikantes Reisfleisch vom Kalb
mit Zucchini-gemüse, rotem Paprika,
Chilisauerrahm und frischem Grana

€ 15,50

G L O

Kärntner Käsnudeln
mit nussbrauner Butter, Schnittlauch
und steirisch mariniertem Vogelerlsalat

€ 14,50

A C F G L O

Freitag, 23. Oktober 2026

Mediterrane Gemüsecremesuppe mit Croutons oder OSCAR-Salat (M O) A G L O

Gebratenes Filet vom Zander
auf gedämpfter Thymianpolenta,
Herbstgemüse und Thymianschäum

€ 15,50

D F G L O

Gebackener Kartoffelgratin
auf cremigem Kardamomspinat
und mariniertem Himbeer-Rucola

€ 14,50

G L M O

OSCARs Wochengericht

„Pasta aglio olio“ Spaghetti/Knoblauch/Peperoncini/Chili/Petersilie/ Parmesan
A C G L O € 9,90