Abendkarte von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Oscar
RESTAURANT CAFÉ

Vorspeisen

Taco, Gelbflossen Makrele, Avocado, Tomate, Koriander
Knuspriger Weizentortilla gefüllt mit einem Tatar von der Gelbflossenmakrele, eingelegtes rote Zwiebelgel, würziger Avocadocreme, weißer Tomatensud und Kräuteröl
A D G L O **€ 19,00 / 25,90**

Bries, Radicchio, Hokkaido Kürbis, Apfel, Miso, Pilze
Gebackenes Kalbsbries auf einem Radicchio-Kürbis-Apfelsalat, knusprige Haselnüsse, Miso-Mayonnaise und hausgemachten Pilzdressing
A C G L O F H **€ 19,00 / 25,90**

Burrata, Kräuterseitlinge, Nussbutter, Gurke, Bergamote
Friulanische Burratina auf einem Kräuterseitlingstatar, eingelegten Eierschwammerl, Nussbuttergel, Orangen-Sauerrahm und Gurken-Bergamotesud
F G L N O **€ 19,00 /25,90**

Suppen

Hokkaido-Kürbis, Hirsch, Gyoza, Cremé Fraîche, Quitte
Kürbiscremesuppe mit einer Hirsch-Gyoza, Safran-Quitten- Cremé Fraîche und Grafensteiner Kürbiskernöl **€ 13,90**
A C G L O

Rindsuppe & Co
Kräftige Rindsboullion mit Frittaten oder Kaspressknödel und frischem Schnittlauch **€ 7,20**
A C G L O

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer.