

## Der OSCAR zum Degustieren:

(11.30 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr)

### **Vogelersalat, Speck, Kartoffeln, Kürbiskern, Landei**

Steirisch mariniertes Vogelersalat mit Speck, lauwarmen  
heurigen Kartoffeln und gebackenem Landei

€ 10,00/19,00

A C L M O

### **Cesar-Salad „OSCAR“, Kirschtomaten, Parmesan, Sardelle,**

Marinierte Salatherzen mit Kirschtomaten, gebratener Maishendelbrust,  
Sardellen-Parmesan-Dressing und knusprigen Croutons

€ 10,00/ 19,00

G L M O

### **Kalb, Sellerie, Landei, Walnuss, Trüffel, Frisée**

Carpaccio vom Kärntner Milchkalb mit eingelegtem Gewürzsellerie,  
schwarze Nüsse, pikantem Frisée und Trüffel-Rührei

€ 15,00/ 23,00

G L M O

### **Beef Tatar „OSCAR“**

Beef Tatar mit klassischen Beilagen und Toastbrot

€ 15,00/ 21,50

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, Muskateller, Lardo, Jakobsmuschel, Mark, Safran**

Gerührtes Muskateller-Risotto mit gebratenen Markscheiben, weißem Speck,  
gegrillte Jakobsmuscheln und Safranschaum

€ 15,00/ 23,90

B G L O

### **Asiatischer Wok in dreierlei Variation**

Wok mit mediterranem Gemüse, Hokkaidokürbis, Basmati

€ 15,00/ 20,90

Wok mit Rinderfiletstreifen, Barbecue, Broccoli, Basmati

€ 15,00/ 23,90

Wok mit gebratenen Garnelen, Sternanis, Basmati

€ 15,00/ 23,90

B E F G H L M N O P

### **Zander, Polenta, rote Rübe, Pak Choi, Karfiol, Wasabi**

Kross gebratenes Filet vom Zander auf cremiger Rote Rüben-Polenta,  
sautiertem Pak Choi, gelben Karfiol und Wasabischaum

€ 17,00/ 28,90

D G L O

### **Rind, Schalotten, Speck, Kartoffeln, Bohnen, roter Portwein**

Rosa gebratenes Beiried vom Almochsen auf Kartoffel-Speck-Bohnengröstl,  
Wurzelgemüse und reduziertem Schalotten-Madeirajus

€ 17,00/ 32,90

G L O

### **Kalb, Kartoffel, Preiselbeeren, Petersilie, Zitrone**

Souffliertes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

mit Petersilienkartoffeln, gerührten Preiselbeeren und Zitrone

€ 17,00/ 28,50

A C G H L O

### **Bourbon-Vanille, Brioche, Powidl, Zwetschge, Apfelmost**

Mit Powidlmousse gefüllter Butterbrioche auf lauwarmer Vanillesauce,  
Portwein-Zwetschgen und hausgemachtem Apfelmosteis

€ 12,90

A C G H L O

### **Crêpe, Marille, Staubzucker**

Klassische Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade gefüllt

Preis pro 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