

Der OSCAR zum Degustieren:

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

Vogersalat, Speck, Kartoffeln, Kürbiskern, Landei

Steirisch mariniertes Vogersalat mit Speck, lauwarmen heurigen Kartoffeln und pochiertem Landei € 13,00/19,00

A C G L M O

Jungspinat, Garnele, Rüben, Pfirsich, Scamorza

Marinierter Jungspinat mit gebratener Garnele, Chioggia-Rübe, geröstete Nüsse, geräuchertem Scamorza und Pfirsichdressing € 13,00/ 21,00

G H M O

Kalb, Eierschwammerl, Landei, Vogelbeere

Carpaccio vom heimischen Kalb mit eingelegten Eierschwammerln, Grana, Friseé, Vogelbeere und Eierschwammerl-Rührei € 15,00/ 23,00

C G H 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, Eiswein, Eierschwammerl, Lardo, Petersilie

Gerührtes Eiswein-Risotto mit sautierten Eierschwammerln, friulanischem Lardo und grünem Petersilienschaum € 15,00/ 23,90

G L O

Asiatischer Wok in dreierlei Variation

Wok mit mediterranem Gemüse, Eierschwammerln, 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

Lachsforelle, Paprika, Junglauch, wilder Broccoli, Orange

Kross gebratenes Filet vom Kärntner Lachsforelle auf Paprika-Junglauchgröstl, wildem Broccoli und Orangenöl € 17,00/ 26,90

D G L O

Beiried, Steinpilze, Rucola, Kirschtomaten, Grana

Kurz gebratenes Paillard von der Kärntner Beiried auf mariniertem Rucola, Schmor-Kirschtomaten, eingelegten Steinpilzen und Grana € 17,00/ 28,90

G L M 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

Belgische Schokolade, Erdbeere, Minze

Helles und dunkles Moussé von der belgischen Schokolade mit marinierten Erdbeeren, Schokoladenerde und frischer Minze € 9,90

A C G H O

Crepé, Marille, Grand Marnier, Karamell, Sorbet

„Crêpe Suzette“ von der Wachauer Marille mit Karamell, Grand Marnier und hausgemachtem Marillen-Sorbet € 12,90

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