

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 pochiertem Landei **€ 13,00/19,00**

A C G L M O

Salatherzen, Burrata, Nüsse, Spargel, Chioggia Rübe, Himbeere

Marinierte Salatherzen mit geblähter Burrata, gerösteter Nüsse-Vielfalt, Chioggia-Rübe und pikanter Himbeerdressing **€ 13,00/ 21,00**

G H M O

Kalb, Shiitake, Landei, Trüffel, Limette, Vogelbeere

Carpaccio vom heimischen Kalb mit eingelegten Shiitakepilzen, Grana Asiatischen Rucola, Vogelbeere und Trüffel-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, weißer Spargel, Entenbrust, Blutorange

Gerührtes Eiswein-Risotto mit Lavanttaler Spargel, geräucherter Entenbrust, zweierlei von der Blutorange und Grana **€ 15,00/ 23,90**

G L O

Asiatischer Wok in dreierlei Variation

Wok mit Lavanttaler Spargel, Safran, 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, wilden Broccoli und Orangenöl **€ 17,00/ 26,90**

D G L O

Beiried, Polenta, Bärlauch, Kräuterseitling, Spargel, Madeira

Rosa gebratene Tagliata von der Kärntner Beiried auf cremiger Bärlauch-Polenta, Kräuterseitlingen, Spargelgemüse und Madeirajus **€ 17,00/ 31,50**

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**

G H L M O

Belgische Schokolade, Rhabarber, Pfefferminze

Tarte, Mousse, Ganache von der dunklen belgischen Schokolade mit dreierlei Rhabarber (Ragout, Gel, Sorbet) und Minze **€ 12,90**

A C G H O

Buchteln, Zwetschke, Vanille, Mohn

Hausgemachte Zwetschken-Buchteln auf einer Bourbon-Vanillecreme und Mohnstaubzucker **€ 11,90**

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