

## Der OSCAR zum Degustieren:

(11.30 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr)

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

Steirisch mariniertes Vogelersalat mit Speck, lauwarmen heurigen Kartoffeln und gebackenem Landei **€ 10,00/17,00**

A C L M O

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

Marinierter Salatherzen mit Kirschtomaten, gebratener Maishendlb Brust, Sardellen-Parmesan-Dressing und knusprigen Croutons **€ 15,00/ 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, Lavanttaler Spargel, Ente, Jakobsmuschel, Granatapfel**

Gerührtes Eisweinrisotto mit Lavanttaler Spargel, geräucherter Entenbrust, gegrillte Jakobsmuscheln und Granatapfelschaum **€ 15,00/ 23,90**

B G L O

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

Wok mit mediterranem Gemüse, Shiitakepilze, 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, Lavanttaler Spargel, Kartoffel, Erbsenschoten, Nussbutter**

Kross gebratenes Filet vom Zander auf Spargel-Kartoffelgrösti, sautierten Zuckererbsenschoten und Nussbutter-Creme **€ 17,00/ 28,90**

D G L O

### **Rind, weiße Polenta, Spargel, Rucola, Grana, Portwein**

Kurz gebratenes Paillard vom Almochsen auf gerührter weißer Polenta, glasierter grüner Spargel, pikanter Rucola und Portweinjus **€ 17,00/ 32,90**

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

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

Mit Powidlmousse und Vanillecreme gefüllter Butterbrioché auf Portwein-Zwetschgen und hausgemachtem Apfelmosteis **€ 12,90**

A C G H L O

### **Crepé, Marille, Staubzucker**

Klassische Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade gefüllt

**1. Stück € 4,20**

**2. Stück € 8,40**

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