

ww Der OSCAR zum Degustieren:

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

Vogerlsalat, Speck, Kartoffeln, Kürbiskern, Landei

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

€ 13,00/17,00

A C L M O

Salatherzen, Bittersalate, Fjordlachs, Zwetschke, Chioggia Rübe

Hausgebeizter Orangen-Ingwerlachs auf marinierter Salatvielfalt, Chioggia-Rübe, gerösteten Nüssen und Zwetschken-Vinaigrette

€ 17,00/ 21,00

G H O

Rind, Shiitakepilze, Landei, Teté de Moine, Frisée, Herbsttrüffel

Carpaccio vom Kärntner Almochsen mit marinierten Shiitakepilzen,

Herbsttrüffel-Eierspeis, Teté de Moine und Himbeer- Frisée

€ 17,00/ 23,00

G L M O

Beef Tatar „OSCAR“

Beef Tatar mit klassischen Beilagen und Toastbrot

€ 17,00/ 25,50

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, Hokkaidokürbis, Entenbrust, Kernöl, Orange

Gerührtes Eisweinrisotto mit sautiertem Hokkaidokürbis, geräucherte,

lauwarme Entenbrust und geschäumten Kernöl mit Orange

€ 17,00/ 23,90

C G L O

Asiatischer Wok in dreierlei Variation

Wok mit mediterranem Gemüse, Hokkaidokürbis, Basmati

€ 17,00/ 20,90

Wok mit Rinderfiletstreifen, Barbecue, Broccoli, Pilze, Basmati

€ 17,00/ 23,90

Wok mit gebratenen Garnelen, Sternanis, Basmati

€ 17,00/ 23,90

B E F G H L M N O P

Fonda Branzino, Belugalinsen, Kürbis, Broccoli, gelber Curry

Gebratenes Filet vom Branzino auf eingemachten Belugalinsen,

wildem Broccoli, sautierten Hokkaidokürbis und Curryschaum

€ 19,00/ 30,90

D G L O

Kalb, Kürbis, Polenta, Pastinake, Röstzwiebel, Madeira

Geschmorte Backerl vom heimischen Kalb

auf gerührter Hokkaidokürbispolenta, geschmorte Pastinake,

geröstete Schalotten und reduziertem Madeira

€ 19,00/ 29,90

A G L O

Kalb, Kartoffel, Preiselbeeren, Petersilie, Zitrone

Souffliertes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb

mit Petersilienkartoffeln, gerührten Preiselbeeren und Zitrone

€ 19,00/ 28,50

A C G H L O

Dukaten-Buchteln, Powidl, Zwetschke, Vanille, Mohn

Hausgemachte Powidl-Buchteln auf Bourbon-Vanillecreme,

Portwein-Zwetschkensorbet und Mohnstaubzucker

€ 13,90

A C G H O

Crepé, Marille, Staubzucker

Klassische Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade gefüllt

1. 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