

**Der OSCAR zum Degustieren:  
jedes Gericht zum kleinen Preis und natürlich à la Carte**

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

<b>Jungspinat, Kirschtomaten, Ricotta, Himbeere</b> Marinierter Jungspinat, Kirschtomaten geräucherter Ricotta und Waldhimbeerdressing G M O	<b>€ 10,00/ 16,00</b>
<b>Salatherzen, Papaya, Mango, Garnele, Avocado</b> Marinierte Salatherzen mit Papaya, Avocado, gebackene Garnelen und Mango-Vinaigrette A M O	<b>€ 10,00/ 16,50</b>
<b>Vogersalat, Speck, Kartoffel, Landei, Kürbiskernöl</b> Steirisch marinierter Vogersalat mit lauwarmem Speck, Kartoffeln, gebackenem Landei und Kürbiskern-Krokant A G H L O M	<b>€ 10,00/ 16,00</b>
<b>Beef Tatar „OSCAR“</b> Beef Tatar mit klassischen Beilagen und Toastbrot A G H M O	<b>€ 10,00/ 19,00</b>
<b>Rind, Shiitake, Aceto Balsamico, Honig, Trüffel</b> Geeistes Carpaccio vom Kärntner Almochsen Mit asiatisch marinierten Shiitakepilzen und Trüffelrührei F G L M N O	<b>€ 15,00/ 22,00</b>
<b>Schwarzer Trüffel &amp; Pasta</b> Linguini mit schwarzem Trüffel aus Istrien A G L O	<b>€ 15,00/ 22,00</b>
<b>Risotto, Eiswein, Lavanttaler Spargel, Ziegenkäse, Bärlauch</b> Gerührtes Eisweinrisotto mit Lavanttaler Spargel, mariniertem Ziegenfrischkäse und Bärlauch-Portwein Pesto G H L M O	<b>€ 15,00/25,90</b>
<b>Gnocchi, Dolce Latte, Melanzani, Oliven, Haselnuss, Branzino</b> Kartoffelgnocchi, Melanzani und Oliven in leichter Dolce Latte Butter, gehackte Haselnuss und geräuchertem Fonda-Branzino A C G L M O	<b>€ 15,00/25,90</b>
<b>Saibling, grüner Spargel, Kartoffel, Safran, Sternanis</b> Gebratenes Filet vom Millstätter Saibling auf Spargel-Kartoffelgröstl und Sternanis-Safrancreme D G L O	<b>€ 15,00/24,90</b>
<b>Rind, Rucola, Kirschtomate, weißer Spargel, Zirbe</b> Gerolltes Paillard von der Kärntner Beiried auf Spargel-Rucola-Salat, geschmorte Kirschtomaten und Zirben-Madeiraglace G H L M O	<b>€ 15,00/21,90</b>
<b>Crème brûlée, Zitronengras, Pfirsich</b> Klassische Crème brûlée von Zitronengras mit 2erlei Pfirsich (Salat – Sorbet) C G O	<b>€ 10,90</b>
<b>Marille, Kartoffel, Krokant, Zitronenmelisse</b> In Krokantbrösel gewälzte Marillenknödel, Zitronenmelisse und hausgemachtes Marillensorbet A C G O	<b>€ 10,90</b>
<b>Sgroppino</b> Klassisch gerührtes Zitronensorbet mit Vodka und Prosecco A G O	<b>€ 7,20</b>
<b>Affogato</b> Heißer Espresso trifft eiskaltes Vanilleeis C G	<b>€ 4,90</b>