



Oscar

RESTAURANT CAFÉ

Abendkarte von 18:00 Uhr bis 21.00 Uhr

Hauptspeisen

Kärntner Laxn, Spargel, Miso, Prosciutto, Chioggia € 19,00/32,90

Gebratenes Filet von der Kärntner Laxn auf weißem Lavanttaler Spargel, eingelegten Chioggia-Rüben, Misocreme, Prosciuttochips und Estragon

A C D F G L O

Stör, Karotte, Erbse, Marille, Sellerie, Schnittlauch € 19,00/35,90

Gebratenes Störfilet auf cremiger Erbsenmousseline, glacierte Marillen, sautierte Jungkarotten, gebackener Sellerie-Baumkuchen und Schnittlauch

D G L O

Leber, Rhabarber, Kartoffel, Portwein, Schalotte € 19,00/34,90

Glacierte Leber vom Kärntner Milchkalb auf kross gebratenem Kartoffelrösti, Portwein-Schalotten-Jus und hausgemachtem Rhabarber-Apfel-Chutney

F G L O

Lamm, Pastinake, Trüffel, Kartoffel, Rosmarin, Gin € 19,00/38,90



Rosa gebratener Lammrücken und geschmortes Lammhaxerl, mit getrüffeltem violetten Süßkartoffelstrudel, eingelegte Eierschwammerl, Pastinakencreme und reduzierter Heidelbeer-Gin- Glace

A C G L O

Black Angus, Hummer, Broccoli, Kartoffel, Morchel € 33,00/52,00

„Surf and turf“ auf unsere Art vom Black Angus-Rind mit kanadischem Hummer auf cremigem Röstzwiebel-Kartoffelpüree, sautierten Kräuterseitlingen, wildem Broccoli und Spitzmorchelcreme

B G L O



Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer.