



Oscar

RESTAURANT CAFÉ

Abendkarte ab 18:00 Uhr

Hauptspeisen

Saibling, Fregola Sarda, rote Rübe, Kren, Clemtine € 17,00/31,90

Gebratenes Filet vom Kärntner Saibling auf roter Rüben-Fregola Sarda, Tafelkrenschäum, glacierte Clementine, Pumpernickl und Saiblings-Kaviar
A C D G L O

Seezunge, Linsen, Sellerie, Jungkarotte, Lardo € 17,00/33,90

Zart gebratene Filets von der Seezunge auf cremigen Belugalinsen, sautierten Jungkarotten, Sellerie-Vielfalt und friulanischer Lardovelouté
D G L O

Hirsch, Kürbis, Kohl, Rotkraut, Pfirsich, Preiselbeer € 17,00/34,90



Rosa gebratener Rücken vom heimischen Hirschkalb auf Hokkaidokürbis-Polenta, gefüllte Kürbispraline, glaciertem Grünkohl, Rotkraut-Mohn-Crunch und reduziertem Pfirsich-Preiselbeerjus
A C G L O

Duroc, Paprika, Kraut, Lauch, Kartoffel, Apfelmost € 17,00/33,90

Rosa gebratene Krone vom Duroc-Schwein mit eigenem Popcorn, cremiger Lauch-Kartoffelmousseline, geräuchertem Paprika-Krautstrudel und kräftigem Apfelmostglace
A C G L O

Black Angus, Hummer, Bohnen, Kürbis, Morchel € 31,00/52,00

„Surf and turf“ auf unsere Art vom Black Angus-Rind mit kanadischem Hummer auf Hokkaidokürbis-Kartoffelstampf, sautierten Kräuterseitlingen, glacierten Fababohnen und Spitzmorchelcreme
B G L O



Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer.