

Abendkarte von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

OSCAR´s

kulinarische Genussmomente

Gansl, Strudel, Grüner Apfel, Sauerrahm

Kräftige Lavanttaler Gansluppe mit eigenem Strudel,
Granny Smith-Gel und gerührtem Sauerrahm

A C G L O

€ **12,90**

Huchen, Kürbiskern, Gnocchi, Chioggia-Rübe, Pilze, Buttermilch

Filet vom Kärntner Huchen auf Kürbiskerngnocchi, Kürbis-Weißkraut, Shiitake
Pilzen, eingelegte Chioggia-Rübe und Buttermilchschaum

A C D F G L O

€ **19,00 / 35,90**

Rinderfilet, Gänsestopfleber, Kartoffel, schwarzer Trüffel

Duett vom rosa gebratenen Rinderfilet und geflammter Gänsestopfleber
auf cremig gerührter Kartoffelmousseline, glacierten Jungkarotten
und zweierlei istrischem Herbsttrüffel

A C G L O

€ **49,00 / 75,00**

Lavanttaler Biogansl, Rotkraut, Maroni, Kartoffel, Apfel, Orange

1/4 Biogansl vom Lindlhof aus St. Andrä mit klassischem Apfelrotkraut,
gewälzten Kartoffelknödel, glacierte Maroni und Gansljus

A C G L O

€ **41,90**

Pistazie, Türkischer Honig, Grand Marnier, Veilchen, Datteln

Parfait von der Pistazie auf leichter Grand Marnier-Creme, Türkischer Honig,
eingelegten Datteln und Veilchenschaum

G L O

€ **13,90**

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer.

Restaurant Oscar

BKS Zentrale- Errichtungs- u. Vermietungsgesellschaft m.b.H.

9020 Klagenfurt, St. Veiter Ring 43, Tel.: 0463/502 300, www.oscar-restaurant.at, E-Mail: oscar@a1business.at,

Firmenbuch-Nr.: 105361 v, ATU39507404, IBAN: AT961700000198062383, BIC: BFKKAT2K