

Abendkarte von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Oscar

RESTAURANT CAFÉ

Vorspeisen

Octopus, Saibling, Himbeere, Kalamanzi, Portolack

Carpaccio vom Octopus und gebeizter Alpensaibling, Kalamanzi-Gel, mariniertes Portolack und frische Himbeeren **€ 19,00 / 23,90**
D F G H L N O P R

Kalbsbries, Kartoffel, Feldgurke, Zitrone, Safran, Kürbiskern

Steirisch gebackenes Bries vom Kärntner Milchkalb, Kartoffelsalat, rahmige Safran-Feldgurke und süße Zitrone **€ 19,00 / 23,90**
A C G L M O

Burrata, Spargel, Litschi, Granatapfel, Frisée

Friulanische Burrata auf Lavanttaler Spargelsalat, Litschi-Chutney, mariniertes Balsamico-Frisée und Granatapfel **€ 19,00 / 22,90**
G L M O

Hummer, Krustentier, Pasta, Buttermilch, Jungspargel

Geschwenkte Linguine im pikanter Krustentiersauce, Hummer, grüner Jungspargel und Buttermilchespuma **€ 21,00 / 29,90**
A B C G L O

Suppen

Eierschwammerl, Wachtel, Crémé Frâiché, Tomate

Eierschwammerlcremesuppe mit pikanter Tomaten-Crémé Frâiché und gebackener Wachtelpraline **€ 10,90**
G L O

Spargel, Lamm, Granny Smith

Klare Essenz vom Lavanttaler Spargel, Spargelklein, Tranche von der Lammroulade und Apfeleschaum **€ 9,90**
A C G L O

Rindsuppe & Co

Kräftige Rindsboullion mit Frittaten oder Kaspressknödel und frischem Schnittlauch **€ 6,50**
A C G L O

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer.