

Der OSCAR zum Degustieren:

(11.30 Uhr bis 13.45 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr)

Endiviensalat, Speck, Kartoffeln, Kürbiskern, Landei

Steirisch mariniertes Endiviensalat mit Speck, lauwarmen heurigen Kartoffeln und gebackenem Kürbiskern-Landeisalat € 13,00/19,00

A C G L M O

Salatherzen, Ziegenkäse, Dörrfrüchte, Rüben, Himbeeren, Nüsse

Marinierte Salatherzen mit Dörrfrüchten, karamellisiertem Ziegenkäse, Chioggia-Rübe, gerösteten Nüssen und Himbeerdressing € 13,00/ 21,00

G H M O

Hirschrücken, Steinpilze, Nüsse, Trüffel, Ei

Hirschcarpaccio mit eingelegten Steinpilzen, schwarzen Nüssen und Trüffel-Rührei € 13,00/ 21,00

C G H L M O

Beef Tatar „OSCAR“

Beef Tatar mit klassischen Beilagen und Toastbrot € 15,00/ 21,50

A C G H M O

Schwarzer Trüffel & Pasta

Linguine mit schwarzem Trüffel aus Istrien € 17,00/ 24,00

A C G L O

Risotto, Rote-Rübe, Blutwurst, Krenn, Granny Smith

Gerührtes Risotto von der Roten-Rübe mit einem „Blunz`n-Nockerl“, Krennschmied, Granny Smith und Grana Padana € 15,00/ 23,90

G L O

Asiatischer Wok in dreierlei Variation

Wok mit Gemüse, Safran, Basmati € 10,00/ 19,90

Wok mit Rinderfiletstreifen, Barbecue, Broccoli, Basmati € 15,00/ 23,90

Wok mit gebratenen Garnelen, Sternanis, Basmati € 15,00/ 23,90

B E F G H L M N O P

Bachsaibling, Artischocke, Kartoffel, Wildkräuter, Erbsenschote

Kross gebratenes Filet vom Kärntner Bachsaibling auf Artischocken-Kartoffelgröstl, Orange & Wildkräuteröl € 15,00/ 26,90

D G L O

Kalbsbacke, Polenta, Trüffel, Karfiol

Zart geschmorte Kalbsbacke auf cremiger Trüffel-Polenta und glaciertem buntem Karfiol € 17,00/ 29,90

G L M O

Rind, Rucola, Kirschtomate, Grana, Basilikum

Gerolltes Paillard vom Kärntner Almochsen auf mariniertem Rucola, geschmorten Kirschtomaten, Grana Padana und Basilikum-Pesto € 15,00/ 25,90

G H L M O

Belgische Schokolade, Himbeere, Passionsfrucht, Kokos

Dunkler Schokoladentorte, Himbeermousse, Passionsfruchtgel, Vanille-Kokos-Creme hausgemachtes Passionsfruchtsorbet € 11,90

A C G H O

Buchteln, Powidl, Vanille, Mohn

Hausgemachte Powidlbuchteln auf einer Bourbon-Vanillecreme und Mohnstaubzucker € 11,90

A C G H O

Sorbet-Variation „OSCAR“

Drei Nockerl von hausgemachten Sorbets € 8,20

A G O

Affogato

Heißer Espresso trifft eiskaltes Espresso-Vanilleeis € 4,90

C G