

Abendkarte ab 18:00 Uhr

Vorspeisen

Saibling, Avocado, Sternanis, Datteln, Granatapfel

Sashimi vom Millstätter Saibling auf Avocado,
pikanten Datteln, Granatapfelgelée
und Steranis-Fond

D H L M N O P

€ 15,00 / 20,90

Kartoffel, Landei, istrischer weißer Trüffel

Cremiger Kartoffelstampf mit pochiertem Landei,
Olivenöl und frischem weißen Trüffel

C G

€ 20,00 / 27,90

Jakobsmuschel, Hokkaidokürbis, Kalamansi, Haselnuss

Jakobsmuschel auf glaciertem Hokkaidokürbis, caramelisierten
Haselnüssen und gebackene Kalamansiknöderl

A C G H L O R

€ 15,00 / 20,90

Hokkaidokürbis, Schafstopfen, schwarzer Trüffel, Orange

Hausgemachte Kürbisravioli auf lauwarmer Schafstopfen-
creme, Orangenöl und schwarzer Herbstrüffel

A C G L

€ 15,00 / 19,90

Suppen

Petersilienwurzel, Topfen-Minztascherl, Trüffel

Petersilienwurzel-Essenz mit getrüffelter Käsnudel

A C G L

€ 7,90

Hummer, Flusskrebse, Kürbiskern

Cremesuppe vom kanadischen Hummer mit Flusskrebsen
und Kürbiskernkrokant

B G L O

€ 9,90

Rindsuppe & Co

Kräftige Rindsboullion mit Frittaten oder
Kaspressknödel und frischem Schnittlauch

A C G L O

€ 5,50

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer.