

GALA MENÜ

3-Gang Menü ab € 48,- pro Person (Suppe/Hauptspeise/Dessert)

3-Gang Menü ab € 58,- pro Person (Vorspeise/Hauptspeise/Dessert)

4-Gang Menü ab € 66,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Hauptspeise/Dessert)

5-Gang Menü ab € 79,- pro Person (Vorspeise/Suppe/Zwischengang/Hauptspeise/Dessert)

Kalte Vorspeise

Carpaccio vom Rind

Buchenpilze | Hanf | Rucola | Trüffel-Majonnaise

oder

Geräucherter Thunfisch

Avocado | Mango | Sesam | Schwarzer Knoblauch

oder

Karamellisierter Picandou

Radicchio | Feige | Honig | Walnussmarinade

Suppe

Geräucherte Knoblauch-Cremesuppe

Zanderfalafel

oder

Kräftige Ochsenfleisch-Suppe

Ravioli | Wurzelgemüse

Zwischengang

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen

Scamorza | Tomaten | Salbeibutter

oder

Hausgemachte Pasta „Cavatelli“

Salsiccia | geräucherter Paprika | Pecorino

oder

Safran-Risotto mit Black-Tiger-Garnelen

Tomaten | Zuckerschote | Beurre Blanc

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rinderfilet

Kartoffelgratin | Junges Gemüse | Rotweinzwiebel | Sauce Demi-Glace

oder

Gebratene Barbarie-Entenbrust

Crespelles | Rotkraut | Pistazien | Trauben-Jus

oder

Gebratene Kärntner Laxn von der Fischzucht „Payr“

Zweierlei Quinoa | Senfkohl | Mandel | Liebstöckelschaum

oder

Gegrilltes Label-Rouge-Lachsfilet

Cremiger Ebly | Tomate | Spargel | Nussbutter-Velouté

oder

Rote-Rüben-Gnocchi

Junger Spinat | Mascarpone | Walnuss | Ziegenfrischkäse

oder

Buntes Kartoffel- Topinambur Gröstl

Lauchgemüse | Stunden-Ei | Trüffel-Espuma

Dessert

Naschereien aus unserer Patisserie

am Buffet