

# à la Carte



## 🌀 **Kalte Vorspeisen** 🌀

### **Gebeizter Saibling von der Fischerei Ausseerland**

mit Oxsenherztomate, Ananas und Bloody Mary-Sorbet, € 23

### **Glacierter Schweinebauch**

mit Pfirsich, Cashewkernen & eingelegten Buchenpilzen, € 19

### **Blattsalate**

mit Aberseer Schafskäse, Kürbis und Granatapfel, € 19

## 🌀 **Suppen** 🌀

### **Rindsuppe**

mit Grießnockerl oder Frittaten, € 7

### **Wolfgangseer Fischsuppe**

mit Saibling, Zander und Sauce Rouille, € 14

### **Gazpacho**

mit Brotsalat und Basilikum, € 11

Informationen über bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Servicemitarbeiterinnen &-mitarbeitern.

## **Hauptspeisen Vegetarisch**

### **Kartoffel-Tascherl**

mit Blattspinat und schwarzem Trüffel, € 26

### **Eierschwammerl-Gulasch**

mit Schnittlauchknödel und Sauerrahm, € 26

## **Hauptspeisen Fisch**

### **Kabeljaufilet**

mit Miso, Calamansi-Beurre blanc, Erbsen, Estragon, Cavatelli und Saiblingskaviar, € 36

### **Gebackener Karpfen**

mit Kartoffel-Vogelersalat und Sauce Tartare, € 29

### **Saiblingsfilet von der Fischerei Ausseerland**

mit Zucchini, Weizen, Tomaten-Safransud und Basilikum, € 33

## **Hauptspeisen Fleisch**

### **„Greater Omaha Chuck Short Ribs“**

mit Kartoffel-Senfcreme, geschmortem Romanasalat, Kimchi und Cognac-Hollandaise, € 41

### **Hausgemachte Pappardelle mit Sugo vom Authaler Hirschkalb**

mit Eierschwammerl und Nussbutterschaum, € 28

### **Majoranfleisch vom heimischen Black Angus Rind**

mit Sauerrahm-Spätzle und wildem Brokkoli, € 30

### **Iberico Schweinekotelette**

mit Cafe de Paris, geschmortem Paprika-Zucchini Gemüse, Kapern und Bohnen, € 34

### **Wiener Schnitzel**

mit Petersilienkartoffeln und handgerührten Preiselbeeren € 29

### **Geschmorte Schulter vom heimischen Reh**

mit Briocheknödel, Eierschwammerl, Kohlsprossen und Preiselbeeren € 34

Informationen über bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Servicemitarbeiterinnen &-mitarbeitern.

# Gourmet-Menü

## **Burrata**

Passionsfrucht | italienischer Trüffel | Balsamico-Schalotte



## **Kalbsbries und Aal**

Mostkraut | Kartoffelpaunzen



## **Beluga-Oscietra Caviar**

BIO Stunden Ei | Spinat | knusprige Kartoffel



## **Rücken vom heimischen Hirschkalb**

Topinambur | Radicchio | Brombeeren | Grünkohl



## **Brombeeren | Mais | Sauerampfer**

5 Gänge, € 98

4 Gänge, € 87

3 Gänge, € 76





## Desserts



### **Powidltascherl**

mit Mohnreis und Zwetschken, € 11

### **Apfelkuchen „Appesbach“**

mit Vanilleeis und Nusscrumble, € 12

### **Original Beans Schokolade 62%**

mit fermentierten Heidelbeeren, € 13

### **Sorbet-Variation, € 8**



## Käse



### **Affinierter Käse von unserem Käsewagen**

kleine Variation, € 18

große Variation, € 25

### **Gedeck**

Brot | französische Salzbutter | Aufstrich

Amuse-Bouche

Petit fours

pro Person € 6,5

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern angeführt.

Informationen über bestimmte Stoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten Servicemitarbeiterinnen &-mitarbeitern.

