

# A la Carte

## Vorspeisen

Variation von Seeteufel und Garnelen  
mit grünem Spargel und Zitrusfrüchten  
€24,00

Mild geräuchertes Gänselebermedaillon  
auf Quitten-Traminergelee mit Gewürzbrioche  
€24,00

Tartar vom Wolfsbarsch mit Guacamole und Petersilie  
€19,00

Sellerie Velouté mit Ochsenfleisch Ravioli  
€9,00

## Hauptspeisen

Entrecôte vom Kärntner Alm Ochs  
Bohnen und Pancetta  
€29,00

Kalbsfilet im Kartoffelmantel  
auf Sellerie und Perigord Trüffel  
€36,00

Zweierlei vom französischen Lamm  
mit Wirsing und Kartoffelsoufflé  
€31,00

Zu unserem Tagesfischgericht, je nach Fang, berät Sie gerne unser Maitre d'Hotel

## Desserts

Triologie von der Passionsfrucht  
€13,00

Lauwarmes Schokoladentörtchen  
mit Vanille und Zwergorangen  
€15,00

Gekochter Grießstrudel  
mit Marillenröster und Walnußbeis  
€13,00

Käse vom Brett  
Klein €10,00  
Groß €14,00