

Menü 46,00

Fischvorspeisenteller

**Hausgebeizter Lachs, geräucherter Seesaibling, Jakobsmuschel gratiniert,
Thunfisch mariniert süß- sauer**

Schaumsuppe von jungen Zwiebeln mit Zandernockerl

**Medaillon vom Kalbsfilet mit rosa Rücken vom Styriabeef,
Erdäpfelstampf, weißer Stangenspargel**

Topfenknödel mit Preiselbeerschaum

Menü 2 42,00

**Geräucherter Bachsaibling mit Seesaiblingtartare,
Marillenchutney, Avocado**

**Kalbsrücken und rosa Rehbock in Portweinsuace,
Rotkraut, Schupfnudeln**

oder

**Zanderfilet auf Lauchrisotto mit Paprikaschaum,
Blattspinat, grüner Spargel**

oder

**Hausgemachte Schupfnudeln mit Gemüseragout,
Paprikaschaum, Parmesan**

Topfenknödel mit Himbeerschaum

Menü 3 42,00

Carpaccio vom Styriabeef mit Parmesan, Rucola, Oliven, Pinienkerne

Maishendlbrust gefüllt mit Kräuter auf Spinatrisotto, Kresseschaum,

**Gemüsebukett
oder
Seeteufel auf Tomaten- Basilikumrisotto,
grüner und weißer Stangenspargel**

Jogurt- Pannacotta mit Waldbeersauce und frischen Beeren

Menü 4 39,00

Schaumsuppe vom roten Paprika mit Jakobsmuschel und Scampi

**Geschmorte rosa Kalbstafelspitz mit Erdäpfelstampf,
Speckbohnen, Karottengemüse**

Erdbeersalat mit hausgemachten Erdbeer- Sauerrahmeis