

KULINARISCHE FESTSPIELE

Frühlingsfrische Starter

Frühlingsblattsalat mit Holunder-Zitrus-Dressing

mit Flusskrebse & Spargel

Vorspeise € 25,9 / Hauptspeise € 28,9

mit Kalb & Schwammerl

Vorspeise € 24,9 / Hauptspeise € 27,9

Spargel & Erdbeeren (vegan)

Vorspeise € 21,9 / Hauptspeise € 24,9

Vanille-Tomatencrèmesuppe

mit Cappelletti Rosso (Tomate-Basilikum-Ricotta)

€ 13,9

Klassisches Beef Tatar

mit knusprigem Ciabatta & gesalzener Butter

Tapas € 9,9 / Vorspeise € 15,9 / Hauptspeise € 23,9

Familie Eckers rauchige Forelle vom Attersee

mit frischem Kren & Rote Rüben-Tatar

Tapas € 9,9 / Vorspeise € 13,9

Vitello Tonnato mit Wasabi & Limette € 24,9

Tramezzini Roastbeef, Rucola & Preiselbeer-Kren-Crème

Tapas € 9,9 / Vorspeise € 19,5

Tramezzini Avocado, Hummus & Granatapfelkerne (vegan)

Tapas € 8,9 / Vorspeise € 18,5

Tramezzini-Ensemble

€ 18,9

Guten Appetit!

KULINARISCHE FESTSPIELE

Genussvolle Hauptsache

Sous-vide gegarte Ente mit Süßkartoffel-Stampf
& Orangen-Mangold € 33,9

Rosa gebratenes Edelteil vom Rind (Beiried) mit Kartoffeln,
wildem Brokkoli & Café de Paris Butter € 38,9

Trüffel-Raviolo in Weißwein-Spargel-Sauce € 28,9
mit gebratener Lachsforelle € 35,9

Herzhaftes zum Teilen

Tapas-Ensemble

Klassisch-köstlich € 25,9

(Aufstrich, Brot, Oliven, Gamberetti in Knoblauch-Tomaten-Öl,
Beef Tatar, Papas arrugadas hierbas, Pimientos de padron)

Lustvoll-vegan € 22,9

(Aufstrich, Brot, Oliven, Spargel-Ragout mit Rote Rüben-Knödel,
Rote Rüben Tatar, Papas arrugadas hierbas, Pimientos de padron)

Snack-Ensemble € 18,9

Oliven-Trilogie, Kapern, getrocknete Tomaten, Parmesan, Blätterteig-Grissini

Süße Verführung

von Charly Pastry aus Seekirchen am Wallersee

Mousse von weißer Schokolade & Mokka
mit Tahiti Vanille-Karamell-Ganache & Zartbitter-Schokoladen-Sauce
€ 17,9

Flammierte Cassis-Meringue-Tarte

mit Gelee von schwarzer Johannisbeere & Mango-Maracuja-Gel
€ 15,9