

# 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

## Herhaftes 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