

Speisekarte

Vorspeisen

Beef Tatar vom X.O.Beef

mit Senfeis, Apfel-Zwiebel-Chutney und Buttertoast

18.00

Knusprige Riesengarnelen

auf Gelbe-Rüben-Carpaccio mit Wasabimayo, Holunder und italienischem Blattsalat (Vegetarische Option mit gebackenem Ziegenkäse)

20.00

FREITAG – SONNTAG

Austern Gillardeau Nr. 4

mit Zwiebel-Chutney, Zitrone und Austernbrot

4.80 PRO STÜCK

Gebeizter „Caipirinha-Lachs“

mit „Austrian style“ Kimchi und Kräuter-Kartoffelrösti

18.00

Gegrillter Pulpo

mit orientalischem Tabouleh-Salat und Chimichurri

18.00

Suppen & Zwischengerichte

Kalbsconsommé

mit Gemüseperlen und knusprigem Steinpilztascherl

6.50

Lauwarme Wildkräutersuppe

mit gebackenem Ziegenkäse

8.50

Pappardelle

mit konfiertem Lammhaxe und knackigen Erbsenschoten

KLEIN ... 14.00

GROSS ... 22.00

Trüffelgnocchi

aus dem Parmesanlaib mit sautierten Pilzen, Beurre blanc und Rucola

KLEIN ... 15.00

GROSS ... 24.00

Superfood-Salat

Beetroot-Hummus, Kurkuma-Karfiol, Chiasamen, Blaubeeren, Kräutersalat und Gojibeeren

KLEIN ... 14.00

GROSS ... 22.00

Hauptspeisen

Rosa gebratene Lammchops

mit Süßkartoffelcreme, geschmorten Rotweinschalotten und Portweinsauce

32.00

Saltimbocca von der Lachsforelle

mit frischen Blattsalaten, knusprigen Kapern und Süßmostdressing

26.00

Jerk Chicken Breast

mit Limettencreme, Coleslaw und knuspriger Tomaten-Schalotten-Bruschetta

24.00

Desserts

Halbgefrorene Crema Catalana

mit Salz-Karamell-Rum Eis

9.50

Karotten-Lavacake

mit Sauerrahmeis und Buttercrumble

12.00

Schwarzwälder à la Grand Étage

Schokokuchen mit Kirschsorbet

12.00

Ménage-à-trois vom Käse

Parmesan, Weinkäse & Tete de Moine, serviert mit „Johannbrot“ und Chutney

18.00

Steaks

(Zirka 30 Minuten Wartezeit)

INKLUSIVE EINER BEILAGE UND EINER SAUCE NACH WAHL

Tuna Steak

~200g ... 32,00

Strip Loin

~300g ... 35,00

Rinderfilet

~180g ... 30,00

~250g ... 38,00

Tomahawk Steak

FÜR 2 PERSONEN

~1kg ... 80,00

BEILAGEN

Süßkartoffelcreme mit Koriander

Trüffel-Parmesan-Pommes

Gegrilltes Gemüse

Coleslaw

Kleiner Blattsalat

Jede weitere Beilage

4.00

SAUCEN

Smoked Black Peppersauce

BBQ-Sauce

Trüffelmayo

Portweinsauce

Jede weitere Sauce

2.20

Ihr Grand-Étage-Menü

ERSTELLEN SIE IHR EIGENES MENÜ

3 Gänge ... 49.00

4 Gänge ... 59.00

Aufpreis für Steak im Hauptgang (Ausgenommen Tomahawk Steak und 250g Rinderfilet)

10.00

GEDECK PRO PERSON 3.00