

# GOURMETKARTE

## ENTREES

<b>SUPERFRUIT-SALAD</b> Avocado   Aprikosen   Himbeeren   Nüsse   Haferflocken superfruit-salad with avocado, apricots, raspberries, nuts & cereals (A, H, L, M, O)	€ 12.50
<b>SALAT MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE</b> Rote Rüben   Äpfel   Nüsse   Honig   Apfel-Senf-Dressing salad with grilled goat-cheese, red turnips, apples, nuts, honey & apple-mustard-dressing (A, E, G, H, M, O)	klein € 12.50 groß € 15.50
<b>MOZZARELLA DI BUFFALA</b> Tomaten   Basilikum   Balsamico mozzarella with tomatoes, basil & aceto (E, G, O, P)	€ 10.50
<b>SWIMMING GAMBAS „BIO“</b> 6 Stück BIO-Garnelen   Olivenöl   Chili   Weißbrot 6 pieces of bio prawns, olive oil, chili & white bread (E, G, O, P)	€ 19.50
<b>„VITELLO TONNATO“</b> rosa gebratener Kalbstafelspitz   Thunfischcreme   Kapern   italienische Salate veal rosé with cream of tuna, capers & italian salads (D, G, L, M)	€ 16.50
<b>BEEF TARTARE „CLASSIQUE!“ (140 Gramm)</b> feines helles Fassona Rind - Piemont   Salzig-Saures   rote Zwiebeln   Butter   Toast beef tartare with pickles, red onions, butter & toast (A, C, D, O)	€ 16.80
<b>CARPACCIO VOM RIND</b> Filet   italienische Salate   Zitronenmayo   Grissini carpaccio of beef with italian salads, lemon mayo & grissini (A, G)	€ 11.50
<b>ASIATISCH MARINIRTER SCHWEINEBAUCH (lauwarm)</b> Pak Choi   Limette   Soja-Jus asian marinated pork belly with pak choi, lime & gravy (E, F)	€ 12.50

## HAUPTSPEISEN

<b>RIB EYE STEAK „CULT BEEF“ (300 Gramm)</b> französische Gewürzbutter   kräftiger Jus   mit 2 Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Süßkartoffelpommes, Knoblauchbrot, Speckbohnen, karamellierter Maiskolben oder Blattsalat rib eye steak 300g, french spiced butter & strong gravy, with 2 side orders of choice: french fries, crispy potatoes, sweet french fries, garlic bread, bacon beans, caramelized corncob or leaf lettuce (E, G, H, L, M, N, O, S)	€ 39.50
<b>FILET STEAK VOM BLACK ANGUS „PRIME BEEF“ (200 Gramm)</b> französische Gewürzbutter   kräftiger Jus   mit 2 Beilagen nach Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln, Süßkartoffelpommes, Knoblauchbrot, Speckbohnen, karamellierter Maiskolben oder Blattsalat filet steak of black angus "prime beef" 200g, french spiced butter & strong gravy, with 2 side orders of choice: french fries, crispy potatoes, sweet french fries, garlic bread, bacon beans, caramelized corncob or leaf lettuce (E, G, H, L, M, N, O, S)	€ 35.00
<b>GESCHMORTE KALBSBACKERL</b> Orecchiette   Austernpilze   Tomate   schwarzer Sommertrüffel braised veal cheeks with pasta "orecchiette", oyster mushrooms, tomato & black summer truffle (C, G, L, M, O)	€ 32.00
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b> knusprig goldig   Petersil-Kartoffeln   Preiselbeeren   Zitrone vienna "schnitzel" of veal, parsley potatoes, cranberries & lemon (A, C, G, P)	€ 19.50
<b>TAGESFISCH VOM GRILL</b> Tomatenschaum   grüner Spargel   Kartoffel-Trüffel-Püree daily fish of the grill with tomato foam, green asparagus, mashed potatoes & truffle (C, D, G, L, O)	€ 22.50
<b>ROTES THAICURRY MIT BIO GARNELE</b> 5 Stück BIO-Garnelen   Ingwer   Zitronengras   Palmzucker   Gemüse   Yasminreis red thai curry with 5 pieces of bio prawns, ginger, lemongrass, palm sugar, vegetables & yasmine-rice (B, D, F, L, N, O, R)	€ 22.50
<b>PASTA „VONGOLE“</b> Spaghetti   Venusmuscheln   Weißwein   Chili   Tomaten   Parmesan pasta "spaghetti" with clams, white wine, chili, tomatoes & parmesan (C, D, G, O, P, R)	€ 18.50
<b>SPAGHETTI „AGLIO E OLIO“</b> Knoblauch   Olivenöl   Tomaten   Chili   Peperoncini   Parmesan pasta "spaghetti" with garlic, olive oil, tomatoes, chili, peperoncini & parmesan (C, D, G, H, O)	€ 14.00
<b>KÄRNTNER KASNUDELN „HANDGEGRANTEL“</b> handgemacht   2 Stück   braune Butter   viel Schnittlauch   grüner Salat 2 pieces of traditional handmade ravioli filled with potatoes & curd, brown butter, chives & salad (A, C, G)	€ 10.20
<b>jedes weitere Stück   every further piece</b>	€ 3.80

## DESSERTS

<b>SCHOKORIEGEL</b> Zerlei Mousse   Beeren   Fruchteis cake of mousse aux chocolate with berries & ice cream (A, C, E, F, G)	€ 8.50
<b>NY CHEESECAKE</b> Zimt   Schoko   Fruchteis cheesecake with cinnamon, chocolate & ice cream (A, C, E, G)	€ 7.50
<b>FROZEN YOGHURT &amp; BERRIES</b> Dinkelkeks   frische Beeren   Minze frozen yoghurt with spelt biscuit, fresh berries & mint (A, E, G)	€ 7.50
<b>TROPI FRUTTI</b> Eisbecher   Eis von Mango, Kokos & Maracuja   exotische Früchte ice coup with ice cream of mango, cocos & passion fruit & different exotic fruits (A, E, G, H)	€ 8.50
<b>WALDBEEREN GEISTER</b> Eisbecher   Eise aus dem Wald   frische Beeren   Schlag ice coup with different kinds of wild berries, fresh berries & whipped cream (A, E, G, H)	€ 8.50
<b>SGROPPINO</b> Zitronensorbet   Prosecco   Vodka   Sahne   lemon sorbet, prosecco, vodka & cream (G, O)	€ 8.50
<b>GEDECK PRO PERSON</b> cover per person	€ 2.00

A – GLUTEN gluten | B – KREBSTIERE shellfish | C – EIER VON GEFLÜGEL eggs | D – FISCH fish | E – ERDNÜSSE peanuts | F – SOJABOHNEN soybeans | G – MILCH VON SÄUGETIEREN milk | H – SCHALENFRÜCHTE peel fruits | L – SELLERIE celery | M – SENF mustard | N – SESAMSAMEN sesame seeds | O – SCHWEFELOXIT & SULFITE sulfur oxide & sulfites | P – LUPINEN lupins | R – WEICHTIERE fish & snails, etc