



RESTAURANT

Lassen Sie sich von Küchenchef Dominik kulinarisch mit einer Reise durch die Küche verwöhnen.

4 Gänge 65,00

6 Gänge 89,00

Nur Tischweise möglich

Auf Unverträglichkeiten & Allergien nehmen wir natürlich Rücksicht. Teilen Sie diese gerne unserem Service mit.

Vorspeisen

Carpaccio von der eingelegten Wassermelone

Soja-Nussbutter-Marinade | Gurke | Rettich

12,50

Gebackenes Ziegenkäse Tartelette

Pfirsich | Rote Beete | Sesam

13,00

Kärntner Semmelknödel

Bergkäse | Speck | Kürbiskerne | Baby-Spinat

13,50

Iberico Bäckchen

Waldpilz-Mousse | Pumpernickel | Sherry | Maracuja | Pilzsalat

16,00

Thunfisch Sashimi

Soja-Nussbutter-Marinade | Gurke | Rettich

17,90

Alle Preise in Euro.



Zwischengänge

Rinderkraftbrühe vom Schaufelstück

Frittaten | Wurzelgemüse
8,00

Gelbes Paprika-Ingwer-Süppchen

Geflämmter Seeteufel
13,50

Backhendl

Vogersalat | Blaubeeren | Liebstöckel
13,50

Gambas "Spanische Art"

pikanter Olivenöl-Sherry Sud | Knoblauch
15,90

Eine Wachtel gefüllt mit Zwetschgen

Dornfelder-Jus | Lauchragout | Walnuss | Meerrettich
16,50



Hauptsache

Pfifferlings-Strudel

Fermentierter Spitzkohl | Kartoffel-Nussbutter-Espuma | Blaubeeren | Buchenpilze
21,00

Maispouardenbrust

Zitronengras | Blumenkohl | Romanesco | Pastinake
28,50

Wiener Schnitzel trifft knusprigen Rinder-Schäufele in Kürbiskernpanade

Meerrettich-Cremé | Rettich | Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter | Preiselbeeren
29,50

Steinbeißerfilet

Erbsenschaum | Walnuss-Feigen-Ravioli | Staudensellerie | Kaiserschoten | Baby Pak Choi
31,50

Eifeler Hirschrücken

Trauben-Schalotten-Confit | Topinambur | Wilder Brokkoli | Shiitake
34,50

Argentinisches Rinderfilet Grain Fed

Pfirsich | Pfifferlinge | fermentierter Spitzkohl | Sellerie
38,50

LM
1921

RESTAURANT

Die Österreichische Sehnsucht

Kärntner Semmelknödel

Bergkäse | Speck | Kürbiskerne | Baby-Spinat
13,50

Rinderkraftbrühe vom Schaufelstück

Frittaten | Wurzelgemüse
8,00

Backhendl

Vogersalat | Blaubeeren | Liebstöckel
13,50

Wiener Schnitzel trifft knusprigen Rinder-Schäufele in Kürbiskernpanade

Meerrettich-Cremé | Rettich | Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter | Preiselbeeren
29,50

Wiener Apfelstrudel

Vanillesauce | Apfel-Sorbet
9,90

Oder

Französische Käseauswahl ***

Hausgebackenes Brot | Feigensenf
15,50

Menü

3Gang ohne Backhendl, Brühe	51,00
4Gang ohne Backhendl	58,00
5Gang	71,50

*** Menü Aufpreis 4,00

Alle Preise in Euro.



Zum Abschluss

Wiener Apfelstrudel

Vanillesauce | Apfel-Sorbet
9,90

Himbeertraum

Valrhona Schokolade | Balsamico | Haselnuss
10,50

Französische Käseauswahl

Hausgebackenes Brot | Feigensenf
15,50