



RESTAURANT

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

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

Zweierlei vom Ziegenkäse

Birne | Tonkabohne | geräucherte Mandeln | pikanter Kohlrabi
13,50

Kärntner Semmelknödel

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

Duke of Berkshire Schweinebauch 48/67° gegart

Sesammarinade | Soja-Jus | Semmelknödel-Carpaccio | zweierlei Topinambur
14,50

Kalt geräuchertes Lachsfilet Label Rouge

Sanddorn | Erbse | Minze | Apfel
15,50

Tatar vom deutschen Emsrind

Onsen Ei | Kartoffel-Crunch | geräucherte Paprika-Chili-Mayo | Cherry-Tomaten
16,50



Rinderkraftbrühe vom Schaufelstück

Frittaten | Wurzelgemüse

8,00

Pikantes Karotten-Gewürz-Süppchen

Geflämmtter Buttermakrele

12,50

Backhendl

Vogersalat | Blaubeeren | Liebstöckel

13,50

Hausgemachter Raviolo

Waldpilz-Füllung | Salbei-Butter | Cranberry | Rosenkohlblätter

15,50

LM
1921

RESTAURANT

Hauptsache

Kibbeh mit geräucherter Pilz-Schalotten-Füllung

Gewürzaubergine | Kaiserschoten | Paprika

22,50

Butterzart geschmorte Ochsenbäckchen

Schalotten-Jus | Staudensellerie | Kartoffel-Nussbutter-Espuma | Pastinake

29,50

Wiener Schnitzel trifft knuspriger Rinder-Tafelspitz in Kürbiskernpanade

Meerrettich-Cremé | Rettich | Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter | Preiselbeeren

29,50

Kabeljaufilet

Kaffee-Schaum | Schwarzkohl | Kerbel | Schwarzwurzel

32,50

Argentinisches Rinderfilet „Stroganoff 2.0“

Waldpilze | Gurke | Beete | Ofensellerie

36,50

LM
1921

RESTAURANT

Die Österreichische Sehnsucht

Kärntner Semmelknödel

Bergkäse | Speck | Kürbiskerne | Baby-Spinat

Rinderkraftbrühe vom Schaufelstück

Frittaten | Wurzelgemüse

Backhendl

Vogersalat | Blaubeeren | Liebstöckel

Wiener Schnitzel trifft knuspriger Rinder-Tafelspitz in Kürbiskernpanade

Meerrettich-Cremé | Rettich | Kartoffel-Gurken-Salat | Wildkräuter | Preiselbeeren

Zwetschgen-Topfenknödel im Haselnussmantel

Vanillesauce | Zwetschgeneis | Zwetschgenröster

Oder

Französische Käseauswahl ***

Hausgebackenes Brot | Feigensenf

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

Hausgemachtes Eis/Sorbet

Verschiedene Sorten

Je Kugel 3,50

Zwetschgen-Topfenknödel im Haselnussmantel

Vanillesauce | Zwetschgeneis | Zwetschgenröster

9,90

Zitronen-Tarte

Minze | Kumquat | geflammtes Baiser | Schokoladen-Creme

10,50

Französische Käseauswahl

Hausgebackenes Brot | Feigensenf

14,50