

## ESSZIMMER



### AUS OMAS SUPPENTOPF

Geschäumtes Kürbissüppchen  
Steirer-Kern-Öl | Forelle | geröstete Kerne  
*Fisch | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie*  
10,50€

### VORSPEISEN

Fines de Clair Auster auf Eis  
Gurke | Gin | Mediterran  
*Sellerie | Weichtiere*  
Stück 3,50€

### FLEISCH

Sanft geschmortes Bäckchen und krosser Bauch vom Livar-Schwein  
Selleriepüree | cremige Alblinsen | wilder Brokkoli  
*Milch | Schalenfrüchte | Sellerie*  
29,50€

### VEGETARISCH

Rote Bete aus dem Salzteig  
Cous Cous | Korinthen | Gewürzjoghurt  
*Gluten/Weizen | Milch | Schalenfrüchte | Sellerie*  
24,00€

*Der Form halber weisen wir Sie darauf hin, dass  
trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung  
in allen Speisen Spuren sämtlicher Allergene enthalten sein können.*

## ESSZIMMER



### VORSPEISEN

Hamachi und Softshell-Crab  
Junger Fenchel | Miso | rosa Ingwer  
*Eier | Fisch | Milch | Sellerie | Senf | Weichtiere*  
24,00€

Tatar vom Freilandrind  
Bio-Eigelb | Sauerrahm | Graubrot  
*Eier | Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Schwefel | Senf*  
25,50 €  
Optional dazu 15g Prunier Caviar Selection  
Aufpreis 21,00€

### FLEISCH / DIE KLASSIKER

200g Rinderfilet vom Lavasteingrill  
Perigord-Trüffeljus | gebackene Topinambur | Babyspinat  
*Eier | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie*  
52,00€

### FISCH

Schnitte vom Atlantik Steinbutt  
Nussbutterpüree | grüner Spargel | Herbsttrüffel  
*Fisch | Gluten/Weizen | Milch | Sellerie | Senf*  
44,00€

### KÄSEAUSWAHL VOM BUFFET &

### SÜßES AUS UNSERER

### PÂTISSERIE

12,00€