Vorspeisen / Tapas Petit Prince

Bestellen Sie 3 Tapas zum Preis von 37 € / Order 3 Tapas at € 37

Jakobsmuschel I Safran-Kohlrabi fermentierter Knoblauch *Scallop | saffron kohlrabi* *fermented garlic* Als Tapa 14 € I als Vorspeise 24 € As tapa 14 € I as appetizer 24 €	Rehmedaillon Rotwein-Schalotten Apfel-Meerrettich-Kompott *Venison medallion | Redwine shallots* *Apple-horseradish compote* Als Tapa 14,00 € I als Vorspeise 26 € As tapa 14,00 € I as appetizer 26 €
Hausgebeizter Lachs Apfel-Sellerie Salat | Forellenkaviar *Home graved salmon* *apple celery salad | trout caviar* 14,00 €	Gebackener Hokkaidokürbis Sesam | Kürbissorbet *Baked Hokkaido pumpkin* *sesame | pumpkin sorbet* 13,00 €
Gegrillter Pulpo Mangochutney | *Krustentiermayonnaise* *Grilled Octopus | mango chutney* *Crustfish mayonnaise* Als Tapa 14,00 € I als Vorspeise 26 € As tapa 14,00 € I as appetizer 26 €	Thunfischtatar Ponzu | Rote Zwiebeln *Tuna tatar | ponzu | red onions* Als Tapa 15,00 € I als Vorspeise 29 € As tapa 15,00 € I as appetizer 29 €
Rindertatar | Trüffelcreme Eigelb *Beef tatar |truffle cream |egg yolk* Als Tapa 15,00 € I als Vorspeise 27 € As tapa 15,00 € I as appetizer 27 €	Gegrillter Feta | Blattpetersilie eingelegte Tomate | Auberginencreme *Grilled Feta cheese* *marinated tomato-parsley* *eggplant cream* 13 €

Suppen

Hummerbisque

Garnelen

Lobster bisque | king prawns

16 €

Kürbiscremesuppe

Steirisches Kürbisöl | geröstete Kürbiskerne

Pumpkin cream soup | Steyrian pumkin oil | roasted pumpkin seeds

16 €

Kalbsconsommé

Ravioli | Blattpetersilie

Consommé of veal | ravioli | flat-leaf parsley

16 €

Fisch

Medaillon vom Seeteufel

Shitakepilze | gerösteter Bauchspeck I Wildreisrisotto

Monkfish | shiitke mushrooms | roasted bacon | wild rice risotto

48 €

Seezungenfilets

Trüffel I Salzkartoffeln I weiße Butternage

Sole filets | truffle | white butter sauce | steamed potatoes

49 €

Fleisch

Rinderfiletsteak

Rahmwirsing | Ochsenschwanz Ravioli I Portweinsauce

Beef filet steak | cream savoy

Oxtail ravioli | potwine sauce

52 €

Rehrückenfilet

Birnenchutney | Schokoladenkruste | Butternudeln

Saddle of venison | pear chutney | chocolate crust | butter noodles

49 €

Kalbsfilet

Pfifferlinge | Kartoffeltörtchen

Filet of veal | chantarelles | baked potatoes

48 €

Käse

Reblochon und Pont l´Eveque

Feigensenf | Cassis-Feigen

Reblochon and Pont l`Eveque | fig mustard | cassis figs

24 €

Desserts

Crème Brûlée

Ananas-Limettenkompott | Beerensorbet

Crème Brûlée |pineapple lime compote|berry sorbet

17 €

Zweierlei Schokoladenmousse

Cantaloupe Melone | weisser Portwein

Duett of chocolate mousse | Cantaloupe melon | white Portwine

17 €

Zitronenparfait

Erdnuss-Kürbiskerngranola | pochierte Birne

Lemon parfait| peanut-pumpkin seed granola | poached pear

17 €

Zu unseren Desserts servieren wir Ihnen hausgemachte Pralinen.
We serve homemade chocolates with our desserts.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer separaten Allergenkarte.

If you have allergies or intolerances, please ask our service staff for our separate allergen card.