

SOMMER- KÜCHE 1.0

eigenes Gartengemüse
Eierschwammerl | fruchtig

Viktorias Secret

nur abends, auf Vorbestellung
und tischweise

5 Gang Menü € 55,00
Weinbegleitung € 18,00



WIR SIND WIEDER DA

- **NEU** in room spa Apartments
- **NEU** Kochkurse in unserer Kochschule
- **NEU** kleinster Chef's Table der Welt für 1-2 Personen
Viktorias Secret
Degustationsmenü € 55,00
Weinbegleitung € 18,00

NEUE KARTE
Sommerküche 2.0
ab 22. August

VORSPEISEN

2 HANDGEMACHTE WECKERL MIT AUFSTRICH
täglich frisch und anders
4,50

CREMIGE ESSENZ VOM STRILLINGER KOHLRABI
Gartenkräuter_Weißwein_Sesambrot Chip
5,90

SOMMERLICHER GARTENSALAT
Feldgurke_Marille_Schafskäse_Eierschwammerl
Sesam Dressing
9,00

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZL VOM RIND
kräftige Rotweinsauce
Sommerkarotten_Kartoffelpolster
22,00

EIERSCHWAMMERL RISOTTO
Jungzwiebel_frisch gehobelter Parmesan 15,50
mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen 22,00

GEFÜLLTE OFEN AUBERGINE (MELANZANI) - VEGAN
Ratatouille_Couscous_Gartenkräuter
15,00

FILET VOM EDELSCHWEIN (100% AUS OBERÖSTERREICH)
dunkles Bier Jus_Eierschwammerl
Kohlrabi aus dem Salzteig_Erdäpfel
23,00

NUDELTASCHERL HANDGEMACHT - VEGETARISCH
Mascarpone – Karotten Füllung
Walnüsse_frischer Parmesan 15,00
mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen 22,00

LACHS KRÄUTERKRUSTE
Schmorgurke_Gerste_Melonenschaum
22,00

BLACK ANGUS STEAK & BLACK TIGER GARNELE
geröstetes Pfannengemüse und Eierschwammerl
Chimichurri - Marillen Chutney
Lady's Cut (170g, 1 Garnele) 30,00
Gentlemen's Cut (260g, 2 Garnelen) 36,00