

Aperitif

LILLET TRISTACHERSEE

Lillet Rosé mit Beerenlimonade 6,50

LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco | hausgemachter Zitronenlikör 6,50

MUSKATELLERSEKT

Weingut Langmann | St. Stefan ob Stainz 6,50

PAGO POP 0,33L 4,50 ALKOHOLFREI

MANGO-INGWER

ERDBEER-MINZE

MARILLE-BASILIKUM



Die Klassiker

aus der Parkhotel Küche

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

dazu Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
& gemischter Blattsalat 30,00

FORELLE MÜLLERIN IM GANZEN GEBRATEN

dazu Petersilienkartoffeln & gemischter Blattsalat
33,00

TAFELSPITZ MIT KRENSAUCE

dazu Röstkartoffeln & cremiger Blattspinat
30,00

OSTTIROLER SCHLIPFKRAPFEN

Parmesan & braune Butter
dazu gemischter Blattsalat 19,00

Mittags auf der Seeterrasse

am Sonntag, oder Feiertag

inklusive frischem Parisetto, Butter, Olivenöl
frischem Quellwasser
und kleinem Gruß aus der Küche

MENÜ I

Marinierter Lachs | Räucherforellentörtchen

Knoblauchcrèmesuppe | Croûtons

Gebratenes Filet vom Waller

Hummerkraut | Dillkartoffel

Nougatmousse-Schnitte

Zwetschkensorbet | Vanilleschaum

3 Gänge 52,00 | 4 Gänge 62,00

MENÜ III

Rindercarpaccio | Pinienkerne | Rucola

Knoblauchcrèmesuppe | Croûtons

Zweierlei vom Lamm | Bröselkarfiol

Rahmpolenta

Nougatmousse-Schnitte

Zwetschkensorbet | Vanilleschaum

3 Gänge 55,00 | 4 Gänge 65,00

MENÜ II

Vitello Tonnato | Sellerie | Stielkapern

Knoblauchcrèmesuppe | Croûtons

Rinderfiletspiess | Eierschwammerlrisotto

Wilder Brokkoli | Röstkartoffel | Kräuterbutter

Nougatmousse-Schnitte

Zwetschkensorbet | Vanilleschaum

3 Gänge 55,00 | 4 Gänge 65,00

DAS VEGETARISCHE MENÜ

Gemüseterrine | Sellerie

Knoblauchcrèmesuppe | Croûtons

Gratinierte Polenta | Blauschimmelkäse

Bröselkarfiol

Nougatmousse-Schnitte

Zwetschkensorbet | Vanilleschaum

3 Gänge 45,00 | 4 Gänge 55,00