

Aperitif

LILLET TRISTACHERSEE

Lillet Rosé mit Beerenlimonade 6,50

SANDDORN SPRITZ

Prosecco | Sanddornsirup | Soda 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, 15.09.2024

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

MENÜ I

Räucherfischtatar | Avocado

Gemüsecrèmesuppe | Schwarzbrotcroûtons

Gebratenes Filet vom Alpenlachs | Basilikumschaum
hausgemachte Kraut Fleckerlnudel

Topfen-Kürbisschnitte | Joghurtschaum
Birne | Kastanien-Schokoladeneis

3 Gänge 52,00 | 4 Gänge 62,00

MENÜ III

Rindercarpaccio | Pinienkerne

Basilikummousse

Gemüsecrèmesuppe | Schwarzbrotcroûtons

Hirschkotelett | Eierschwammerlragout
Butterspätzle

Topfen-Kürbisschnitte | Joghurtschaum
Birne | Kastanien-Schokoladeneis

3 Gänge 55,00 | 4 Gänge 65,00

MENÜ II

Törtchen von der Kalbsleber | Apfel | Brioche

Gemüsecrèmesuppe | Schwarzbrotcroûtons

Rinderfiletsteak

Grillgemüse | Tagliatelle

Topfen-Kürbisschnitte | Joghurtschaum
Birne | Kastanien-Schokoladeneis

3 Gänge 55,00 | 4 Gänge 65,00

DAS VEGETARISCHE MENÜ

Roter Quinoasalat | Basilikummousse

Gemüsecrèmesuppe | Schwarzbrotcroûtons

Spaghettini | geröstete Eierschwammerl

Rucola

Topfen-Kürbisschnitte | Joghurtschaum
Birne | Kastanien-Schokoladeneis

3 Gänge 45,00 | 4 Gänge 55,00