

## DEGUSTATIONSMENÜ

---

### **\*Kalbscarpaccio & Spargelsalat**

Parmesan | Limonen-Trüffelvinaigrette | Schwarze Walnuss

FGLMO

\*\*\*\*

### **\*Schaumsuppe vom gelben Paprika**

Ingwer | Räucherforellentortellini

ACGLMO

\*\*\*\*

### **Steinbutt**

Spargelrisotto | Junglauch

ABCFGLMO

\*\*\*\*

### **Sorbet des Tages**

\*\*\*\*

### **\*Rinderfiletsteak**

Sauce Bernaise | Lavanter Spargel | gebackene Kartoffelnockerl

GLMNO

\*\*\*\*

### **\*Lauwarmes Schokoladentörtchen**

Zabaione | Holunderblüteneis

\*4 Gänge mit Suppe 50,00

6 Gänge 70,00

## FEINE TROPFEN GLASWEISE...

---

### **2018 Sauvignon Blanc**

"Ried Marein" Edition Genießerhotels

Weingut Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz

€ 6,00

### **2018 Special Blend St. Laurent, Pinot Noir, Merlot**

Markus Iro, Gols, Neusiedlersee

€ 6,00

## VORSPEISENKREATIONEN

Variation von der geräucherten Forelle Dijonsenfmoose   Rettich   Rucola	FGLMO	17,-
Kalbscarpaccio & Spargelsalat Parmesan   Limonen - Trüffelvinaigrette   Schwarze Walnuss	ABDGLMO	18,-
Flusskrebstartar mit gebackener Garnele Avocado   Apfel   Koriander	FGLMO	19,-

## SUPPENKOMPOSITIONEN

Basilikumcrèmesuppe   Tomaten   Parmesanchip	AGLO	7,-
Schaumsuppe vom gelben Paprika   Ingwer   Räucherforellentortellini	ACDGLO	8,-
Hühnerconsommè   Gyoza   Gemüse	ACFLMNO	7,-
Tafelspitzconsommé mit Frittaten oder Grießnockerln	ACGLMO	6,50

## FEINE SALATE

Blattsalat gebackener Ziegenkäse   Thymianhonig   Pinienkerne		14,-
Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing	FLMNO	8,- klein 10,- groß

## WARMES ZWISCHENDURCH

Lavanter Stangenspargel Sauce Bernaise   Butterkartoffel   Parmesan	CFGMO	16,- klein 20,- groß
Hummerravioli Minigemüse   Zitronengrasschaum	BCDFGLMNO	25,-

## VEGETARISCHES MENÜ

Spargelquiche Ziegenkäsemousse   Estragon   Melanzani	GLMNO	35,-
Basilikumcrèmesuppe   Tomaten   Parmesanchip	AGLO	
Dreierlei hausgemachte Krapfen Spinat   Tomate & Mozzarella & Schlipfkrapfen mit Gemüsebutter	ACFGL	

## FISCHE AUS DEN HAUSEIGENEN QUELLWASSERTEICHEN

**Bachsaiblingsfilet** ACDGLMO 26,-  
rahmige Spinatpappardelle | geschmorte Datterini - Tomaten

**Gebratenes Filet vom Zander** ADGLO 28,-  
Lavanter Stangenspargel | Rosmarinbrätlinge

**Gebratener Waller** ACDGLO 25,-  
Pesto Gnocchi | Babykarotten

**"Forelle Blau" mit brauner Butter** ADFGLMO 25,-  
Salzkartoffeln | Gemüse der Saison

**"Gebirgsforelle Müllerin" im Ganzen gebraten** ADFGLO 25,-  
Petersilienkartoffeln | gemischter Blattsalat

## AUS DEM MEER

**Steinbutt** DGLMO 30,-  
Spargelrisotto | Junglauch

**Branzinofilet** ACDGLMNO 28,-  
Sellerieravioli | junges Gemüse

### PARKHOTEL FISCHMENÜ

**Flusskrebstartar mit gebackener Garnele** ABDGLMO  
Avocado | Apfel | Koriander

\*\*\*

**Fischsuppe nach Art des Hauses** DFGLMNO 48,-

\*\*\*

**Gebratenes Filet vom Huchen** ACDGLO  
Sellerieravioli | junges Gemüse

## AUS DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

**Wiener Schnitzel vom Kalb** ACGLOF 26,-  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Blattsalat

**Gegrillter Zwiebelrostbraten** AFLO 25,-  
mit Bratkartoffeln | Speckbohnen

**Tafelspitz im Kupfergeschirr** AFGL 26,-  
Krensaucce | Apfeln | Röstkartoffel | Blattspinat

**Osttiroler Schlipfkrapfen** ACGOF 17,-  
braune Butter | Parmesan | kleiner Blattsalat

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

<b>Rinderfiletsteak</b>	32,- <sup>150g</sup>
Sauce Bernaise   Lavanter Spargel   gebackene Kartoffelnockerl	ACGLO 38,- <sup>200g</sup>
<b>Hirschfilet am Spieß</b>	
Pilzrahmsauce   Spätzle   Brokkoli	ACGLMNO 34,-
<b>Gratinierte Lammkrone</b>	
Rosmaringnocchi   Grillgemüse	ACGLMNO 34,-
<b>Entrecôte</b>	
Kräuterbutter   Kartoffel-Pilzgröstl	AGLMNO 30,-

### CHATEAUBRIAND | Doppeltes Filetsteak vom Rind

AB 2 PERSONEN

passende Beilagen & feine Saucen  
am Tisch tranchiert | in zwei Gängen serviert

ACGLOM 88,-

François-René de Chateaubriand (1768–1848) war ein französischer Schriftsteller und Politiker. Laut "Larousse Gastronomique" wurde dieses Gericht von dem persönlichen Koch Chateaubriands erfunden, während der Schriftsteller in London lebte. Dabei handelt es sich jedoch vermutlich um eine Legende. Das Steak à la Chateaubriand ist vor 1850 weder in Frankreich noch in England nachweisbar. Es gibt Hinweise darauf, dass diese Garnitur erst nach dem Tod Chateaubriands in einem Pariser Restaurant entwickelt wurde. Wie auch immer, es ist definitiv ein Highlight und wir wünschen BON APPETIT

### BOLLITO MISTO

italienisch für "gemischtes Gekochtes"  
Zampone - gefüllter Schweinsfuß  
Schulterblatt & Zunge vom Rind

feine Röstkartoffel | Krensaucen | Salsa verde | Blattspinat

ACGLOM 28,-

#### Allergen-Legende

A= glutenhaltiges Getreide/B=Krebstiere/C= Ei/D=Fisch/E=Erdnuss/F= Soja/G= Milch/  
H= Schalenfrüchte/ L= Sellerie/ M= Senf/ N= Sesam/O=Sulfite/P=Lupinen/R= Weichtiere  
In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV  
angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte  
können nicht ausgeschlossen werden.\*

## SÜSSER ABSCHLUSS

---

Basilikum Panna Cotta Erdbeere   Limettensorbet	AG	12,-
Raffaello Halbgefrorenes Kokosnuss   Mandeln   Ananas	ACGHO	12,-
Lauwarmes Schokoladentörtchen Zabaione   Holunderblüteneis	ACGHO	13,-
Variation von selbstgemachten Sorbets	AG	11,-
Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus groß klein	ACGO	16,- 12,-
Feine österreichische und internationale Käsespezialitäten mit Chutney und Gebäck	G	13,-

### UNSERE SPEZIALITÄT FLAMBÈS AM TISCH ZUBEREITET · FÜR 2 PERSONEN

Ananas oder  
Marillen oder  
Sauerkirschen oder  
Crêpes Suzettes  
*serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers*

CGHO 15,-  
CGHO pro Person  
CGHO

## UND ALS "MITBRINGSL"

---

hausgemachte Pralinen (-100 g)

ACGHO 9,-

### Allergen-Legende

A= glutenhaltiges Getreide/B=Krebstiere/C= Ei/D=Fisch/E=Erdnuss/F= Soja/G= Milch/  
H= Schalenfrüchte/ L= Sellerie/ M= Senf/ N= Sesam/O=Sulfite/P=Lupinen/R= Weichtiere  
In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV  
angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte  
können nicht ausgeschlossen werden.\*