

Unser folgendes À la Carte Angebot können Sie Montag bis Sonntag jeweils mittags und abends gustieren - am Sonntag Mittag und an Feiertagen Mittags stehen Ihnen 4 verschiedene Menüs zur Auswahl, aus welchen Sie auch individuell wählen können. Des Weiteren servieren dann auch Klassiker aus der österreichischen Küche.

DEGUSTATIONSMENÜ

*Marinierte Tranchen vom Kalbsfilet Lavanter Stangenspargel Avocado Minispinat ◆◆	ACFGLMNO
*Geräucherte Sellerieconsommé Sellerienockerl ◆◆	ACGFLO
Gegrillter Steinbutt Paprikachutney Spargelrisotto ◆◆	ADEGL
Sorbet des Tages ◆◆	AG
*Gratinierte Lammkrone Rosmarinjus Grießknödel Minizucchini ◆◆	ACGLMNO
*Schokoladensoufflé Haselnusseis Erdbeere	ACGHO

*4 Gänge 65,00

6 Gänge 85,00

FEINE TROPFEN GLASWEISE...

2019 Sauvignon Blanc
"Ried Marein" Edition Genießerhotels
Weingut Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz
Euro 6,50 pro Glas

2020 Special Blend St. Laurent, Pinot Noir, Merlot
Markus Iro, Gols, Neusiedlersee
Euro 6,00 pro Glas

2018 Pinot Nero Maso delle rose
Johann Weger
Girland an der Weinstraße, Südtirol
Euro 5,50 pro Glas

Weitere Empfehlungen erhalten Sie direkt von unseren „Genuss-Managern“ – unserem Service Team

VORSPEISENKREATIONEN

Marinierte Tranchen vom Kalbsfilet Lavanter Spargel Avocado Minispinat	FGLMNO	21,-
Hausgebeizter Fjordlachs Fenchel Zitrone Kren	DFGLMNO	20,-
Hirschcarpaccio Preiselbeer Parmesan Pilze	FGLMNO	20,-

SUPPENKOMPOSITIONEN

Spargelcappuccino Spargelmarmelade	DGFLO	9,-
Geräucherte Sellerieconsommé Sellerienockerl	ACGFLO	8,-
Gelbe Paprikacrèmesuppe Rhabarber	GFLO	8,-
Tafelspitzconsommé mit Frittaten oder Grießnockerln	ACGLMO	8,-

FEINE SALATE

Sommerlicher Blattsalat gebackener Ziegenkäse Thymianhonig knuspriger Hanf	CEFGLMNO	17,-
Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing	FLMNO	10,- klein 12,- groß

WARMES ZWISCHENDURCH

Lavanter Stangenspargel Knoblauchgarnelen Tomatenbutter	BDFGL	25,-
Gebackenes Kalbsbries Bärlauch Polenta Minikarotte	ACGL	18,-

DAS VEGETARISCHE MENÜ

Parmesanterrine zweierlei Melanzani konfierte Kirschtomaten	CFGLMNO	38,-
Gelbe Paprikacrèmesuppe Rhabarber	GFLO	
Lavanter Stangenspargel gebackene Kartoffelnockerl Parmesan Sauce Bernaise	ACGO	

FANGFRISCHE FISCH AUS DEN HAUSEIGENEN QUELLTEICHEN

Zweierlei vom Bachsaibling
Tomatentascherl | Spinatblätter ACDGFL 28,-

Filet vom Huchen
hausgemachte Tagliatelle | junges Gemüse ACDGL 34,-

Gebackener Karpfen
Remouladensauce | Butterkartoffel | gemischter Blattsalat ACDFGLM 27,-

"Forelle Blau" -gekocht - mit brauner Butter
Salzkartoffeln | Gemüse der Saison ADFGMLM 28,-

"Gebirgsforelle Müllerin" im Ganzen gebraten
Petersilienkartoffeln | gemischter Blattsalat ADFGLO 28,-

AUS DEM MEER

Gegrillter Steinbutt
Paprikachutney | Spargelrisotto ADFG 32,-

Seezunge
braune Butter | Dillkartoffeln | Blattsalat ADFGML 34,-

PARKHOTEL FISCHMENÜ

Flusskrebstartar & gebackene Garnele
Erbse | Mango-Curry-Mayonnaise ABCDFGLMNO

Fischsuppe nach Art des Hauses DFGLMNO 52,-

Gebratenes Filet vom Zander
Tagliatelle | Bärlauchpesto | Tomaten ACDGFLO

AUS DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Blattsalat ACGLOF 28,-

Gegrillter Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln | Speckbohnen AFLO 26,-

Wiener Tafelspitz
Krensaucen | Apfelkren | Röstkartoffel | Blattspinat AFGL 27,-

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

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Tranchen vom Kalbsfilet Portweinglace Stangenspargel gebackene Kartoffelnockerl	ACFGLNO	37,-
Rosa gebratener Rücken vom Maibock Vogelbeersauce Rotkrautravioli Brokkoli	ACGLNO	38,-
Gratinierte Lammkrone Rosmarinjus Grießknödel Minizucchini	ACGLNO	38,-
Rinderfiletsteak Surf & Turf Frühlingsgemüse Bratkartoffeln	BGLNO	36,- 150g 42,- 200g

CHATEAUBRIAND | Doppeltes Filetsteak vom Rind AB 2 PERSONEN

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

ACGLOM 95,-

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 Schweinshuf
Schulterblatt & Zunge vom Rind

feine Röstkartoffel | Krensaucen | Salsa verde | Blattspinat

ACGLOM 30,-

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

Schokoladensoufflée Haselnusseis Erdbeere	ACGH	13,-
Variation von der weißen Schokolade & Rhabarber	CG	12,-
Zweierlei vom Spargel Rucolasorbet schwarzer Sesam	ACGHN	12,-
Variation von hausgemachten Sorbets	AG	11,-
Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus	ACGO	
groß		18,-
klein		14,-
Feine österreichische und internationale Käsespezialitäten mit Chutney und Gebäck	G	20,-

UNSERE SPEZIALITÄT FLAMBÈS AM TISCH ZUBEREITET · FÜR 2 PERSONEN

Marillen oder	CGHO	17,-
Birne oder	CGHO	pro Person
Feige oder	CGHO	
Crêpes Suzettes		
<i>serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers</i>		

UND ALS "MITBRINGSL"

hausgemachte Pralinen (-100 g)

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.*

ACGHO 10,-