

DEGUSTATIONSMENÜ

*Rehterrine Süßkartoffel Wirsing ◆◆	GLMNO
*Kokos-Zitronengrassuppe ◆◆	ACGFLO
Huchen aus den eigenen Quellteichen Steinpilztortellini ◆◆	ADEGL
Sorbet des Tages ◆◆	AG
*Rinderfiletsteak Minipaprika gebackene Kartoffeln ◆◆	ACGLMNO
*Schokoladensoufflée Crème Brûlée Eis 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 unserem Service Team

VORSPEISENKREATIONEN

Rehterrine Süßkartoffeln Wirsing	FGLMNO	21,-
Hausgebeizter Fjordlachs Fenchel Honig-Senfsauce	DFGLMNO	20,-
Rindscarpaccio Parmesanmousse Pilze	FGLMNO	20,-

SUPPENKOMPOSITIONEN

Crèmesuppe von Kokos und Zitronengras Hühnchensamosa	DGFLO	9,-
Geräucherte Sellerieconsommé Sellerienockerl	ACGFLO	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

Gebratener Rehrücken Steinpilztortellini	ACGLMNO	25,-
Gebackenes Kalbsbries Bärlauch Polenta Minikarotte	ACGL	18,-

DAS VEGETARISCHE MENÜ

Parmesanmousse zweierlei Melanzani konfierte Kirschtomaten	CFGLMNO	38,-
Gazpacho kalte spanische Gemüsesuppe	GFLO	
Eierschwammerlragout Hausgemachte Tagliatelle Rucola	ACGO	

FANGFRISCHE FISCHE AUS DEN HAUSEIGENEN QUELLTEICHEN

Zweierlei vom Bachsaibling
Tomatentascherl | Spinatblätter

ACDGFL 28,-

Gebackener Karpfen
Remouladensauce | Butterkartoffel | gemischter Blattsalat

ACDFGLM 27,-

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

ADEFGLMO 28,-

"Gebirgsforelle Müllerin" im Ganzen gebraten
Petersilienkartoffeln | gemischter Blattsalat

ADEFGLO 28,-

AUS DEM MEER

Gegrillter Steinbutt
Paprikachutney | Junglauchrisotto

ADEGL 32,-

PARKHOTEL FISCHMENÜ

Flusskrebstartar & gebackene Garnele
Avocado

ABCDFGLMNO

Fischsuppe nach Art des Hauses

DFGLMNO 52,-

Gebratenes Filet vom Waller
Eierschwammerl-Kartoffelgröstl

ACDGFLO

AUS DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Blattsalat

ACGLOF 28,-

Gegrillter Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln | Speckbohnen

AFLO 26,-

Wiener Tafelspitz
Krensauce | Apfelkren | Röstkartoffel | Blattspinat

AFGL 27,-

Osttiroler Schlipfkrapfen
braune Butter | Parmesan | kleiner Blattsalat

ACGOF 17,-

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Tranchen vom Kalbsfilet
Portweinglace | Zweierlei von der Karotte

ACFGLNO 37,-

Gratinierte Lammkrone
Rosmarinjus | Gnocchi | Zucchini

ACGLNO 38,-

Rinderfiletsteak Surf & Turf
Minipaprika | gebackene Kartoffelnockerl

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 Schweinsfuß
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

Holunderblüten Panna Cotta ACGO 12,-
Minzeis | Heidelbeere | Milchschaum

Schokoladensoufflée CG 13,-
Crème Brûlée Eis | Erdbeere

Mango Bayrisch Crème ACGHN 12,-
Kokosnussorbet | Himbeere | Kakaobohne

Variation von hausgemachten Sorbets AG 11,-

Wiener Kaiserschmarren ACGO
mit Zwetschkenröster oder Apfelmus
groß 18,-
klein 14,-

Das süsse Geheimnis 7,-
was kleines zum Naschen....

Feine österreichische und internationale Käsespezialitäten G 20,-
mit Chutney und Gebäck

UNSERE SPEZIALITÄT

FLAMBÈS AM TISCH ZUBEREITET · FÜR 2 PERSONEN

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

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,-