

VORSPEISEN UND SUPPEN

Thunfisch-Carpaccio mit Yuzu-Vinaigrette
Junglauch, Thai-Spargel, cremige Guacamole,
Kimchi-Sesam und gebackene Gyoza

€ 23,50

A-C-D-G-L-M-O

Weißes Tomatenmousse mit Serrano-Schinken,
gegrilltem mediterranem Gemüsesalat,
altem Balsamico und Rosmarin-Focaccia

€ 19,50

A-C-G-M-O

Getrübte Rahmpolenta mit Kalbsjus,
gerösteten Steinpilzen, weißem Trüffelschaum
und frisch gehobeltem Sommertrüffel

€ 21,50

G-L-O

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Gemüse und Grießnockerl

€ 11,50

C-G-L

Schaumsuppe von heimischen Waldpilzen
mit Beef-Tatar-Cone

€ 13,50

A-C-D-G-L-O

HAUPTGANG

Gebratenes Eismeersaiblingsfilet
mit Gemüserahmlinsen, Erbsenkresse
und violetter Senfschaum

€ 29,50 | € 36,50

D-G-L-M-O

Gegrilltes Wolfsbarschfilet "Wildfang"
auf Safran-Fenchel-Risotto, Gemüse
und Champagnerschaum

€ 35,50 | € 42,50

D-G-L-O

Kurz gebratene Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
mit Butterspätzle und Gemüse

€ 39,50

A-G-L-O

Rosa gebratene Medaillons vom Hirschkalb
Pastinakenpüree, wildem Brokkoli,
Schupfnudeln und Vogelbeere-Schokoladenjus

€ 43,50

A-C-G-L-O

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

€ 37,50

A-C-G-O

Vegetarisch

Pikantes Kürbiscurry mit Kokosmilch,
Kichererbsen, Massaman, Sojasprossen
und Naanbrot

€ 24,50

A-C-G-L-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“

€ 21,50

A-C-E-G-O

Topfenmousse mit weißer Schokolade
und zweierlei von Waldbeeren

€ 14,50

A-C-E-G-O

Flaumiges Schokoladensoufflé
mit Sauerkirschragout
und Tonkabohneneis

€ 14,50

A-C-E-G-O

Französischer Rohmilchkäse
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys

€ 21,50

G-M-O