

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Knuspriges Thunfisch Maki  
mit Papaya Salat, Avocado, Kimchi Majonaise  
und Unagi Sauce € 28,50

*C-D-E-G-H-M-O*

In Butterschmalz gebackenes Spargel Cordon bleu  
mit Bozner Sauce, Honig Tomaten  
und Wiesenkräutersalat € 22,50

*A-C-G-L-O*

Warmes Carpaccio vom Label Rouge Lachs  
mit Sauerampfer-Champagner Schaum,  
gebratenem Spargel und Wildreis € 24,50

*D-G-L-O*

“Wiener Suppentopf“  
mit Fadennudeln, Tafelspitz und Gemüse € 12,50

*A-C-G-L*

Tomatencremesuppe mit Basilikum Pesto  
und Parmaschinken-Grissini € 12,50

*A-C-G-L-O*

## HAUPTGANG

Gebratenes Maischollenfilet mit weißem Trüffelschaum,  
getrüffeltem Rahmkohlrabi, Gemüse  
und gefüllten Spinatknödeln € 33,50 | € 38,50

*D-E-F-G-H-L-N-O*

Gebratenes Steinbuttfilet “Wildfang“  
mit Safranrisotto, Gemüse  
und Champagner Schaum € 37,50 | € 44,50

*D-G-L-M-O*

Gegrillte Medaillons vom Tiroler Kalbsfilet  
mit Marchfeld Spargel, heurigen Erdäpfel  
und Sauce Hollandaise € 44,50

*C-G-L-O*

Rosa gebratener Rehrücken aus eigener Jagd  
mit Vogelbeere-Portwein Jus, Selleriecreme,  
Süßkartoffel-Gnocchi und wildem Brokkoli € 44,50

*A-C-G-L-O*

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 37,50

*A-C-G-O*

### *Vegetarisch*

Knuspriger Gemüsespieß im Tempura Mantel  
mit Wasabi-Limetten-Dip, Mango-Mayonnaise  
und süß saurem Curry-Krautsalat € 21,50

*A-C-G-O*

## DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

*A-C-E-G-O*

Gebackener Himbeere-Joghurt Schmarren  
mit Basilikum Eis € 14,50

*A-C-E-G-O*

Zitronengras Creme brûlée  
mit marinierten Erdbeeren  
und weißem Schokoladen Eis € 14,50

*A-C-E-G-O*

Französischer Rohmilchkäse  
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € 21,50

*G-M-O*

**Gedeck** | Brot, Butter, Aufstriche, Amuse-Gueule und Friandise | € 6,50

*A - Gluten | B - Krebstiere | C - Eier | D - Fisch | E - Nüsse | F - Soja | G - Milch | H - Schalenfrüchte | L - Sellerie | M - Senf | N - Sesam | O - Sulfite | P - Lupine | R - Weichtiere*