

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Bunter Spargelsalat in Haselnuss-Rhabarber-Vinaigrette  
mit geräuchertem Lachsmittelstück, schwarzen Nüssen  
und Wiesenkräutern € 23,50

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

Carpaccio vom Tiroler Rinderfilet  
mit Taleggio, Pinienkernen, altem Balsamico,  
Grana Padano und gebackenem Romana Salat € 24,50

*A-C-G-M-O*

“Dim Sum“ Chinesische gefüllte Teigtaschen  
Garnele/Huhn/Vegetarisch  
Wakame Salat und Chili- Ponzu Sauce € 21,50

*A-B-C-D-G-L-O*

Kräftige Tafelspitz Consommé  
mit Gemüse und Pinzgauer Farfeln € 11,50

*A-C-G-L*

Schaumsuppe vom Marchfeld Spargel  
mit gebackenem Schinkenkipferl € 12,50

*A-C-G-L-O*

## HAUPTGANG

Kross gebratenes Doraden Filet  
auf mediterranem Gemüserisotto  
und weißem Tomatenschaum € 34,50 | € 38,50

*A-D-G-L-O*

Gebratenes Lachsfilet mit Trüffelschaum  
auf cremigem Rahmspinat, Gemüse  
und getrüffeltem Kartoffelpüree € 35,50 | € 39,50

*A-D-G-L-O*

Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Milchkalb  
mit hausgemachten Kartoffelrösti  
und buntem Gemüse € 39,50

*A-G-M-L-O*

Rosa gebratenes Rinderfilet und gegrillte Garnele  
mit zweierlei gebratenem Spargel, Frühlingkartoffeln  
Portwein Jus und Sauce Hollandaise € 56,50

*C-G-L-O*

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

*A-C-G-O*

*Vegetarisch*

Weißer Spargel aus dem Marchfeld  
mit heurigen Kartoffeln  
und Sauce Hollandaise € 23,50

*C-G-L-M-O*

## DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50

*A-C-E-G-O*

Topfen-Mohnknödel  
mit Sauerkirschragout und Mascarpone Eis € 14,50

*A-C-E-G-O*

“Bienenstich“  
Variation von Vanille, Mandel,  
Honig und Banane € 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*