

VORSPEISEN UND SUPPEN

Rosa Kalbsrücken-Scheiben mit Trüffelmayonnaise  
Süßkartoffel-Kürbiscreme, gepickeltem Baby-Gemüse,  
hausgemachter Focaccia und Wildkräutern € 26,50  
*A-C-G-M-O*

Gebeizter Eismeersaibling mit Imperial Kaviar,  
hausgemachten Blinis, Sauerrahm, Pressgurke,  
Eidottercreme und Roten Rüben € 24,50  
*A-C-D-G-M-O*

Gebackene Tempura Garnelen "King Prawns"  
mit Mizuna Salat, Zuckerschoten, Edamame,  
Sesam Dressing und spicy Kimchi Majo € 23,50  
*A-B-D-E-F-G-O-*

Kräftige Tafelspitz Consommé  
mit Gemüse und Trüffel Royal € 11,50  
*C-G-L-O*

Schaumsuppe vom Junglauch  
mit knuspriger Blätterteigstange € 11,50  
*A-C-G-L-O*

HAUPTGANG

Gebratenes Skrei Filet "Winter Kabeljau"  
mit Blattspinat, Petersilienkartoffeln  
und Safranschaum € 34,50 | € 39,50  
*A-D-G-L-O*

Gegrilltes Wolfsbarschfilet "Wildfang"  
Basilikum-Risotto, geschmolzenen Tomaten,  
Gemüse und Champagnerschaum € 38,50 | € 44,50  
*D-G-L-O*

Kurz gebratene Rinderfiletspitzen "Stroganoff"  
mit hausgemachten Kräuterspätzle und Gemüse € 39,50  
*A-C-G-L-M-O*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
Gänseleber-Aprikosen-Risotto, Gemüse,  
Moosbeeren und Banyuls Jus € 38,50  
*A-G-L-M-O*

Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 37,50  
*A-C-G-O*

*Vegetarisch*

Gefüllte Bio-Zucchini  
mit Antipasti Gemüse, Feta Käse,  
Tomaten-Reis und Grana Padano überbacken € 22,50  
*G-L-O*

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50  
*A-C-E-G-O*

Schneenockerl  
mit Vanillesauce und Limettensorbet € 14,50  
*A-C-E-G-O*

Warmer Walnusskuchen mit Frischkäsemousse  
und zweierlei von der Zwetschke € 14,50  
*A-C-E-G-O*

Französischer Rohmilchkäse  
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € 21,50  
*G-M-O*