

VORSPEISEN UND SUPPEN

Vitello Tonnato mit frischem Bluefin Thunfisch
eingelegten Poveraden, leichter Thunfischcreme
und gebackenen Kapernbeeren € 24,50

A-D-G-M-O

Mediterraner Gemüsesalat mit gegrillten Jakobsmuscheln
Rosmarin Focaccia, Oliven, Kapern,
Basilikum und marinierten Wiesenkräutern € 25,50

A-B-C-D-G-M-O

Gebackene Tempura Garnelen
Mizuna Salat, Goma Dressing, Avocado
und Sriracha Mayonnaise € 23,50

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

Tafelspitzconsommé mit Gemüse
und Kräuter-Grießnockerl € 9,50

A-C-G-L

Getrüffelte Kohlrabischaumsuppe
mit Räucherlachs-Kartoffel-Chip € 11,50

D-G-L-O

HAUPTGANG

Gegrilltes Wildlachfilet mit Trüffelschaum
auf cremigem Rahmspinat, Gemüse
und getrüffeltem Kartoffelpüree € 32,50 | € 38,50

A-D-G-L-O

Gegrillte Seezungenfilets "Wildfang" in der Limettenkruste
mit zweierlei Blumenkohl, Kräutergnocchi
und Krustentierschaum € 36,50 | € 44,50

A-D-G-L-O

Gekochter Tafelspitz vom Almochsen
mit Röstkartoffel, Cremespinat
Schnittlauchsaucen und Apfelkren € 34,50

A-G-M-L-O

Rosa gebratener Rücken vom Tiroler Vollmilchkalb
auf cremigem Spargel-Morchel-Risotto
Gemüse und Liebstöckelschaum € 39,50

A-C-G-L-O

Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu vom Tiroler Kalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 32,50

A-C-G-O

Vegetarisch

Weißer Spargel aus dem Marchfeld
mit heurigen Kartoffeln und Sauce Hollandaise € 24,50

C-G-L-M-O

DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 19,50

A-C-E-G-O

„Schwarzwälder Kirsch KCC“
Schokoladenmousse, Kirschkompott, Kakaobiskuit
Rumsahne und Kirscheis € 14,50

A-C-E-G-O

Gebackener Erdbeer-Joghurt Schmarren
mit Amaretto-Mascarpone Eis € 14,50

A-C-E-G-O

Rohmilchkäse mit Feigensenf
und Chutneys € 21,50

G-M-O

Gedeck | Brot, Butter, Aufstriche, Amuse Gueule und Friandise | € 5,50

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