

MITTAGSKARTE

Geflämmter „Label Rouge“ Lachs mit Pomelo,
Avocado, Süßkartoffelcreme, Thai Spargel,
Goma Dressing und Yuzu € 23,50

Romanische Salatherzen mit Caesar Dressing,
Parmesan und Croûtons € 16,50
- mit Hühnerfiletstreifen € 29,50
- mit Garnelen € 34,50

Tafelspitz Consommé mit Gemüse
und Kaiserschöberl € 10,50

Schaumsuppe vom Blumenkohl
mit knusprigem Enten Gyoza € 12,50

Empfehlung des Tages € 22,50

Gegrilltes Seesaiblingsfilet mit Trüffelschaum,
cremigen Schwarzwurzeln, gefüllten Kräuter Gnocchi
und frisch gehobeltem Herbsttrüffel € 32,50 | € 38,50

Rosa gebratene Medaillons vom Milchkalb
auf cremigem Trüffelrisotto, zweierlei Blumenkohl
und Portwein-Trüffel-Jus € 46,50

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 35,50

Gefüllte Süßkartoffel mit Blattspinat,
Feta Käse, Honigtomate und Basilikum Pesto € 22,50

„KCC“ Burger
mit Trüffelpommes und spicy BBQ-Sauce € 28,50

Pikantes Thai-Curry vom Bio-Huhn
mit Gemüse und Basmatireis € 32,50

Dreierlei Dim Sum (Garnele, Bio-Huhn, Vegetarisch)
(Gefüllte chinesische Teigtaschen)
mit Wakame Salat, Daikonrettich
und Ponzu-Chili Sauce € 21,50

Kalbfleischpflanzerl mit Erdäpfelpüree,
Portweinjus und Röstzwiebeln € 24,50

Spaghetti
Bolognese | Tomatensauce | Aglio e Olio € 19,50

Zweierlei Schokoladenmousse
mit frischen Beeren und Fruchtsauce € 13,50

BRUNCH SPECIALS

Pikantes Beef Tartar mit Trüffel Mayonnaise,
knusprigem Kartoffelrösti und Salatbouquet € 26,50

Gebackene Tempura Garnelen
mit spicy Mayonnaise und Guacamole € 19,50

Porridge „Bio Klassik“ € 10,50

2 Stück Weißwürste
mit Laugenbreze und Händlmaier Senf € 9,50

“Club Sandwich”
Gegrillte Hühnerbrust, Speck,
Tomate, Salat, Bio-Ei, Cocktailsauce € 23,50