

MITTAGSKARTE

Carpaccio vom Label Rouge Lachs
mit Limonen-Sauerrahm, Tomaten-Vinaigrette
und gebackener Garnele € 22,50

Romanische Salatherzen mit Caesar Dressing,
Parmesan und Croûtons € 16,50
- mit Hühnerfiletstreifen € 29,50
- mit Garnelen € 34,50
- mit Rinderfiletstreifen € 38,50

Kräftige Tafelspitz Consommé
mit Gemüse und Grießnockerl € 11,50

Schaumsuppe vom wilden Bärlauch
mit Ziegenkäse Croûton € 12,50

Empfehlung des Tages € 22,50

Gegrilltes Lachsfilet mit Kokosschaum,
pikantem Gemüsecurry, Zuckerschoten,
Sojasprossen und Duftreis € 33,50 | € 39,50

Kurz gegrilltes Flank Steak mit Portweinjus,
buntem Grillgemüse, Süßkartoffel-Pommes
und Gewürzbutter € 39,50

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 37,50

Cremiges Morchel-Erbsen-Risotto
mit zweierlei Spargel und Liebstöckel € 23,50

„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