

Vorweg servieren wir unser Gedeck  
pro Person 3

– VORSPEISEN –

**Beef Tartare** 19  
Senfkaviar | Kapern | Schwarzbrot  
A | C | D | G | H | L | M | O

**Burrata** 16  
Tomate | Avocado | Trüffel  
A | G | H | O

**Carpaccio vom Oktopus** 16  
Glasnudel | Chili | Karotte  
A | D | F | H | L | M | N | O

**Ofenkäse „Pferdeapfel“ aus dem Gailtal** 14  
Kürbis | Erbse | Frisée  
A | G | H | L | M | O

**Rosé zum Teilen** pro Person 19  
Gerne könnt ihr auch unser „russisches Service“ wählen-  
Vorspeisen gemischt auf einer Platte.  
ab 4 Personen

Kaviar weltweit begehrt

**Gold Selection** 50g 110  
125g 240

**Alpenkaviar Baeri** 50g 110  
125g 240

Wir servieren unseren Kaviar mit Schwarzbrot, Sauerrahm & Rührei.

– ESSIG & ÖL –

<b>Caesar Salat</b>	12
Cherrytomate   Kapern   Parmesan A   C   D   G   M   O	
<b>Flusskrebssalat</b>	15
Avocado   Papaya   Currydressing B   C   D   H   L   N   O	
<b>Quinoasalat</b>	12
Mango   Drachenfrucht   Hausdressing A   C   F   H   L   M   O	
<b>Rucolasalat</b>	12
Tomate   geräucherter Ricotta   Balsamicodressing A   G   H   L   M   O	
Alle Salate sind wahlweise auch gerne gegen einen Aufpreis möglich mit:	
Gebratenen Garnelen B	6
Hühner-Saté-Spieß F   N	6
Softshell-Krabbe B	8

– WARMER VORSPEISEN –

<b>Karotten-Ingwersuppe</b>	10
Pilze   Zuckerschote A   G   H   L   M   O	
<b>Jakobsmuscheln</b>	21
Steinpilze   Kartoffel A   G   H   L   M   O   R	

– HAUPTSPEISEN –

Rosé Klassiker - ausgelöstes Backhendl Rahmgurke   Wasabi A   C   G	19
Pasta Rosé Garnele   Tomate   Petersilie A   B   C   O	26
Calamari Mais   Aoli   Knoblauch A   C   G   H   L   M   O   R	25
Tagesfisch vom Millstättersee im Ganzen gebraten Wildreis   Brokkoli A   D   F   G   H   O	28
Rinderfilet Kartoffelgratin   Trüffeljus   Steinpilze A   C   G   H   L   M   O	39
Wahlweise auch gerne als:	
Surf & Turf	49

Gerne bieten wir auf Vorbestellung auch große Fische oder ein Chateaubriand an, Informiert euch bitte bei unseren Mitarbeitern.

– BAR SNACKS –

Croque Monsieur   Chilidip	8
----------------------------	---



– DESSERT –

<b>Scroppino Rosé</b> Zitronensorbet   Cassis   Prosecco A   O	6
<b>Mohnmousse</b> Beeren   Honig A   C   G   H   O	9
<b>Schokoladenkuchen</b> Marillensorbet   Sauerrahm A   C   G   H   O	10
<b>Eis, Eis Baby</b> Sorbet Variation des Tages	9
<b>Karamellierter „Weißer-Schimmel“ aus dem Gailtal</b> Apfelbrot   Geschmorter Pfirsich A   G   H   O	12
<b>Für die Mädels</b> Espresso   Hausgemachter Eierlikör oder Baileys C   G   O	7
<b>Für die Jungs</b> Espresso   Grappa Nonino Traditionale O	7

Allergene

A Gluten haltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier von Geflügel | D Fisch - außer Fischgelatine | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesamsamen | O Schwefeldioxid und Sulfite | P Lupinen | R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Alle Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.

Wir bitten um euer Verständnis, dass ein Rechnungssplit (Aufteilung der Rechnung pro Person) ab einer Reservierungsgröße von 5 Personen, aus zeitlichen Gründen nicht möglich ist.