

Genussmomente im Wellen.Spiel

Frühlingskräuteressenz

leichte Essenz aus frischen Frühlingskräutern
mit eingelegten Tomberries und Frischkäseespuma

€ 6,50

Weinempfehlung:

Weingut Thiery Weber / Sauvignon Blanc

klassisches Beef Tartar

mit gesalzener Heubutter, getoastetem Weißbrot und gebeiztem Eidotter

€ 12,90

eingelegte Eierschwammerl und Macadamia Nüsse

auf mariniertem Vogerlsalat mit Vulcano Karree Speck
und fermentiertem Knoblauch

€ 10,90

Weinempfehlung:

Weingut Jakob / Sylvaner

Carne Cruda vom Milchkalb

mit frischen Pilzen, Pimientos und Limetten

€ 14,90

Rindsroulade klassisch gefüllt

mit Butterspätzle und Mandelbrokkoli

€ 18,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

dazu Petersilienerdäpfel, gemischter Salat und Preiselbeeren

€ 19,40

Rinderfilet Rossini

mit gebratener Gänseleber, knackigem Frühjahrsgemüse und
Erdäpfelgratin

€ 29,90

Surf & Turf

gegrilltes Steak vom Hereford Rinderfilet mit Wildfang Rotgarnelen,
sautiertem Rübengemüse und Süßkartoffelcreme

29,80

Im Pergament zart gegartes Bressehuhn
mit erlesenen Frühlingsboten und Chili-Gin Vinaigrette

auf Blutorangenmousseline

€ 26,90

Weinempfehlung:

Weingut Stagard / Steiner Kögl

gebratenes Lachsforellenfilet

auf Tarhonya-Frühlingszwiebelsalat,
Tomaten-Concassé und gegrillter Chorizo

€ 17,60

geschmorte Backerl vom Iberico Schwein

auf getrüffelten Linguine und frischem Blattspinat

€ 17,90

geschmorte Rinderrippe

mit Karottenessenz, Jungzwiebeln und Emmer Porridge

€ 17,60

Rote Rübenrisotto

mit sautiertem Chicorée, Walnüssen, Chioggia Rüben

€ 13,20

Creme Brûlée von der Tonkabohne

mit Erdbeereis, Pfefferminze und Bitterschokolade

€ 7,80

Kaiserschmarren

mit Zwetschkenröster und Apfelmus

€ 9,80

Brunnenkressesorbet

mit Kokosmilch, Leindotter und Kumquatragnout

€ 7,90

Weinempfehlung:

Kremser Weinbauschule / Frizzante