

Festspielmenü „Madame Butterfly“

Genuss in 4 Akten

Kleiner Gruß aus der Küche

Sommerliche Guacamole

Himbeer-Gelee | milder Ziegenkäse im Kräutermantel | Meersalz

oder

Thunfisch-Ceviche

ingelegter Rettich | Karotten | marinierte Beeren
Chili-Mayonnaise | Sesam-Eis

Basilikum-Sorbet

Tomaten-Erdbeer-Minestrone

Kalbsfilet

Wildgarnele | Waldpilze | getrüffelte Selleriecreme
grüner Spargel | Risotto

oder

Wolfsbarschfilet

Kohlrabi-Püree | Balsamico-Brombeeren
marinierte Spargel-Spaghetti
geröstete & geschrotete Macadamia-Nüsse

Schokolade

eine süße Verführung

Preis pro Person € 86,00

VERWALTER KLASSIKER

VORSPEISEN

Wildgarnele & Wolfsbarsch-Tatar

Tatar von der Wildgarnele & Wolfsbarsch | Gazpacho-Creme
Melone | knuspriges Tramezzini-Brot | Gartenpesto
€ 23,00

Kräftige Tafelspitzsuppe

österreichische Einlagen
€ 9,00

Variation von der Tomate mit Tomaten-Vinaigrette

cremige Burrata aus Apulien | Pinienkerne | Olivenöl
€ 18,00

Sommerlich und erfrischend

Toskanischer Brotsalat | Gemüse | Pfirsich | Portwein
Wassermelone | gebratener Ziegenkäse im Speckmantel
€ 20,00

Blattsalate | Radieschen | Tomaten

Dressing nach Wahl: Feigensenf | Balsamico | Walnussmarinade
€ 11,50

Melonen-Pfirsich-Kaltschale | Thunfisch-Tatar

fruchtige Kaltschale | pikant | Olivenöl
Thunfischtatar mit Gartengurke | Chili | Limette
€ 22,00

Hausgemachte Zitronengnocchi | gereifter Grana | Pfifferlinge

entweder a la crème oder sautiert mit Olivenöl und Knoblauch
€ 20,00

Sommersalate | Pfifferlinge

Salatherzen | dünn geschnittener Pancetta | geröstete Nüsse
Topinambur-Chips | geröstete Pfifferlinge | Schnittlauch
€ 19,00

HAUPTSPEISEN

Fisch nach Tagesangebot

Tomaten-Gin-Risotto | glaciertes Marktgemüse
erfrischende Avocado-creme | Sprossen | Pfifferlinge
€ 33,00 bis € 38,00

Verwalters Cordon Bleu vom Kalbsrücken | Preiselbeeren

Beilagen nach Wahl: Salat, Kartoffeln oder Gemüse
€ 29,00

Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken | Butterschmalz

Beilagen nach Wahl: Salat, Kartoffeln oder Gemüse
€ 29,00

Kalbstaufelspitz | Cremespinat | gebackenes Ei | Apfelkren

Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce | Röstkartoffeln
€ 29,00

Sommerliche Cannelloni

Cannelloni gefüllt mit Frischkäse & Spinat
Pfifferlinge überbacken | Burrata | Olivenölschaum
€ 28,00

Tomaten-Pasta | Oktopus | Wildgarnele

gebratener Oktopus mit Wildgarnele | Knoblauch | Tomatenragout
Pecorino | knusprige Kapern | Pesto
€ 35,00

Halbes BQQ Freiland-Wildhenderl aus dem Ofen

Rosmarin-Kartoffeln | gebratenes Sommergemüse
wilder Broccoli | BQQ-Curry-Dip | Coleslaw-Salat
25 Minuten Wartezeit
€ 32,00

Entrecôte dry aged 250 g

rosa Entrecôte | Sellerie-Püree
Pommes allumettes | Trüffel | Parmesan | gebratener Sommerpilze
marinierte Salatherzen
€ 41,00

DESSERT

Knusprige Topfenknöderl

hausgemachtes Sauerrahmeis | marinierte frische Beeren

€ 11,00

Affogato al caffè

doppelter Espresso | Eis | Likör

€ 9,00

Schokoladauflauf | Beeren | Eis

20 Minuten Wartezeit

€ 12,00

Schokoladeganage | cremiges Blutorangen-Sorbet

gesalzene Streusel

€ 10,00

Karamell | Blätterteig | weißes Schokolademousse

Himbeeren

€ 10,00