

# 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 Avocadocreme | Sprossen | Pfifferlinge  
€ 33,00 bis € 38,00

### **Wiener Schnitzerl vom Kalbsrücken | Butterschmalz**

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

### **Kalbstafelspitz | 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

### **Kalbskrone am Knochen gebraten aus dem Ofen**

Rosmarin-Kartoffeln | gebratenes Sommergemüse  
Sellerie-Püree | Rosmarin-Portwein-Glace | Coleslaw-Salat  
25 Minuten Wartezeit  
€ 38,00

### **Entrecôte dry aged 250 g**

rosa Entrecôte | Sellerie-Püree  
Pommes allumettes | Trüffel | Parmesan | gebratene 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