

Regionale Produkte, saisonale Küche und ein junges Team sorgen für Genussmomente bei uns im Resort.
Ehrlich, bodenständig und klar auf dem Teller.

SUPPEN

Brunnenkresse-Schaumsuppe 11,00
Kräuterseitlinge | Bärlauchöl

Rinderconsommé 9,00
Fritatten | Wurzelgemüse

VORSPEISEN

Beef Tartar 22,00
Brioche | Eigelb

Frühlingsalat 12,00
bunte Radieschen | Granatapfel

Gebeizte Lachsforelle 21,00
Apfel-Wirsing-Sud | Kohlrabi

Caesar Salad 14,00
Parmesanspäne | Croutons

Zum Verfeinern 8,00
+ Maishendlbrust

+ Rinderfiletstreifen (100g) 18,00

+ Garnelen (5 Stk.) 15,00

+ Gemüse Gyozas (5 Stk.) 7,00

Massaman-Curry 21,00
Jasminreis | geröstete Nüsse

HAUPTSPESIEN

Wiener Schnitzel 32,00
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren

Seesaibling 31,00
bunter Karfiol | Blattspinat

Sellerie (im Salzteig gegart) 21,00
Kohl Gemüse | Dashi-Beurre-blanc

Oktopus 36,00
Paprika | heurige Erdäpfel

Geschmorte Kalbsbackerl 37,00
Erdäpfel-Sellerie Pürree | buntes Gemüse

Risoni-Bärlauch-Pasta 18,00
getrocknete Tomaten | Artischocken

Steak Cuts

Selektiertes Salon Beef vom österreichischen Jungrind (mindestens 21 Tage gereift) besonders feinfasrig und von erstklassiger Marmorierung.
Alle Steaks werden mit unserem „schwarzen Gold“ dem Kalbsjus nappiert und mit Steakpfeffer und Maldonsalz serviert.

Bei jedem Steak sind eine Beilage und eine Sauce Ihrer Wahl inkludiert. Bei Steaks für zwei Personen sind zwei Beilagen und zwei Saucen Ihrer Wahl.

Filet

Das zarteste Stück vom Rind

160g 38,00

240g 52,00

500g Chateaubriand 105,00
für 2 Personen

Rumpsteak

mit zartem Fettrand

240g 36,00

600g Entrecôte double 84,00
für 2 Personen

Rib Eye

intensiv marmoriert

300g 39,00

Saucen

+ Kalbsjus 7,00

+ Pfefferrahmsauce 7,00

+ Café de Paris 7,00

+ BBQ-Sauce 4,00

+ Cocktail-Sauce 4,00

Beilagen

+ Kleiner gemischter Salat 6,00

+ Grillgemüse 6,00

+ Pommes 6,00

+ Rosmarinerdäpfel 6,00

DESSERTS

Topfenknödel 14,00
Erdbeerragout | Basilikumreis

Kakaobohne 16,00
Haselnuss | Sauerrahms

Kaiserschmarrn 12,00
Zwetschenröster

Französische Käseauswahl

Chutneys | frische Salzbutte | Sauerteigbrot

4 Sorten

15,00

6 Sorten

19,00

Zu jedem Tisch servieren wir unser Couvert aus frischem Hausbrot und Salzbutte. 6,00 p. P.
Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. sowie aller sonstigen Abgaben und Zuschläge.
Gerne informieren wir Sie über die Allergene.