

# Auszeit

*entspannt geniessen*

Pflücksalat mit Trauben-Rosmarindressing  
mit grünem Spargel im Speckmantel und Tomaten-Parmesan Bruschetta  
12,50 €

Feldsalat mit steirischem Kernöldressing,  
gebratenen Süßkartoffeln mit Sesam und Sherry  
10,50 €

serviert mit Tranchen von der geräucherten Entenbrust  
14,50

In Gin gebeizte Fjordforelle mit Wasabi-Schmand und Salatbukett  
15,00 €

Cremesuppe von der Steckrübe mit Flusskrebisfleisch,  
schwarzen Nüssen und Whiskeyschaum  
9,50 €

Hausgemachte Hühnerbrühe  
mit Hühnerfleisch, Fadennudeln und Gartengemüse  
7,50 €

Würzfleisch  
Ragout vom Landhuhn mit Worcestersauce, überbacken mit Käse  
11,00 €

Pasta mit gebratenen Pilzen in Rahmsauce und Parmesanchip  
14,00 €

Spaghetti mit Pesto, Kirschtomaten und geschmolzenem Büffelmozzarella  
16,00 €

Cesar Salad  
Romanasalat | Ceasardressing mit Ei, Senf, Kapern und Olivenöl  
Croutons | Parmesan  
12,50 €

serviert mit gebratener Maishähnchenbrust  
16,80 €

Gebratene Filets von Edelfischen  
mit Weißweinsauce, Spinat und Pasta  
24,50 €

Skreifilet mit Safranschaum  
Rote Bete-Risotto und Spinatsalat  
27,00 €

Saltimbocca mit Kirschtomaten, Chorizo und Salbeignocchi  
20,50 €

Original Wiener Schnitzel  
mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln  
22,50 €

Frischlingsrücken mit Steinpilzkruste  
Madeirajus, Lauchgemüse und gebratener Polenta  
24,00 €

In Merlot geschmorte Ochsenbäckchen  
mit Erbsenpüree, Fingermöhren und lila Kartoffeln  
22,50 €

Rumpsteak vom Weiderind mit gebratenen Pilzen  
Speckbohnen und Kartoffelgratin  
*dazu wahlweise* Portweinzwiebeln oder zweierlei gewürzte Butter  
26,50 €

Süße Verführungen aus unser Patisserie

Tonkabohnen-Crème Brûlée mit Orange und Maracujasorbet  
7,00 €

*Wussten Sie schon, dass man Tonkabohnen in Südamerika als Schutzamulett gegen Krankheiten trägt? In der Geldbörse getragen verspricht Sie Wohlstand. Auf jeden Fall riecht das Geld oder die Börse dann angenehm, leicht vanillig.*

Schokoladen-Nougatküchlein mit Waldbeerenragout und weißem Kaffee-Eis  
8,50 €

*Probieren Sie dazu doch mal unseren Taylor's 325th Anniversary, der Portwein zum 325jährigen Jubiläum der des Hauses Taylor's  
Eine Cuvée aus 10, 20, 30 und 40 Jahre alten Ports  
das Glas 5cl 6,50 €*

Tarte Tatin – französischer Apfelkuchen – mit Ahornsirup-Eiscreme  
9,50 €

*dazu ein Gläschen Fürst von Metternich Rosé 0,1l 6,00 €  
gemeinsam ein fürstlicher Genuss*

... oder doch eine Kugel Mövenpick-Eis?

Creme Vanilla | Maple Walnut | Creme Pistazie | Chocolate Chips | Strawberry Cream  
pro Kugel 1,70 €