

Auf Vorbestellung verwöhnt Sie unser  
fiveSTARS Koch  
mit den Klassikern der ehemaligen Kronländer  
aber auch mit allen internationalen Standards!

## Menü

***Pikant mariniertes Rindfleischsalat vom Jungrind***

mit Kirschtomaten, Paprika und steirischem Kernöl

☞

***Original französische Zwiebelsuppe***

mit Chardonnay verfeinert, dazu Käsecroûtons

☞

***Pochiertes Zanderfilet aus dem Zitronen-Gemüsesud***

mit lauwarmer Haselnussvinaigrette, gelben Rüben und Kartoffelblättern

☞

***Zarte Tournedos vom Hochlandrind am Lavasteingrill gegrillt***

auf einer Pfeffer-Cognacsauce, mit Kartoffelkroketten und feinem Gemüsebouquet

☞

***After-Eight Parfait***

serviert auf grünem Minzschaum mit Schokoladenbiskotten



***Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch***

auf einem Ruccolabeet mit Balsamico und Olivenöl

☞

***Klare Rinderbouillon mit pikantem Fleischstrudel als Einlage***

☞

***Südtiroler Steinpilzschlutzkrapfen***

mit Parmesanspänen, brauner Butter und viel Schnittlauch

☞

***„Surf & Turf“ Filet Mignon vom Angus Rind und frischen Riesengarnelen***

auf Mischpilzen á la creme, dazu Kartoffelgebäck und feines, gebuttertes Gemüse

☞

***Parfait aus frischen Himbeeren***

auf einem Spiegel von Vanilleschaum serviert

***Shrimpscocktail mit frischen Früchten***

und Sauce Américaine im Glas serviert



***Kräuterschaumsüppchen mit Obershaube und Brotcroûtons***



***Gorgonzolarisotto***

aus Aribororeis mit Prosciutto Crudo und Basilikum



***Hirschrückensteak aus einheimischer Zucht***

auf einer kräftigen Rotwein-Preiselbeer Glace mit Apfelrotkraut und gebutterten Kartoffelschupfnudeln



***Zweierlei Schokoladenmousse***

auf Fruchtmarkspiegel angerichtet und frischen Früchten garniert



***Geräuchertes Forellenfilet***

mit Preiselbeersahne und Oberskren, fein garniert mit gegrillten Zucchini-scheiben



***Consomme Royal***

doppelt gebrühte Rindfleischsuppe mit Eierstich als Einlage



***Königinnen Pastetchen***

mit einer Fülle von pikantem Hühnerragout-fin, anbei eine Sauce Vin-Blanc



***Frischgekochter Tafelspitz vom heimischen Jungrind***

im Wurzelsud gekocht mit Apfelkren, Blattspinat und Röstkartoffeln



***Eispalatschinken mit Vanilleeis***

dazu Schokoladensauce, Schlagobers und Mandelsplitter



***Tartar vom Nordseelachs***

an einem Salatbouquet fein garniert



***Wiener Suppentöpfchen***

klare Ochsenbouillon mit Suppenudeln, Gemüse und Rindfleisch



***In Blätterteig gefüllte Teigtaschen***

mit Champignons und Lauch auf einer Sauce Cumberland



***Tranche vom einheimischen Kalbsrücken vom Lavasteingrill***

an einer Austernpilzsauce mit Kartoffelkroketten, dazu feines Gemüsebouquet der Saison



***Dessertvariation „Forellenhof“***

mit verschiedenen Schokoladeleckereien