

Vorspeisen

Beef Tatar € 13,00

mit gepickeltem Gemüse, Pfeffer-Mayonnaise dazu
hausgemachter Butters toast und geschlagene Salzbutter

(A, C, D, G, M, O)

Zweierlei von der Lachsforelle *vom Iglar* € 12,00

Gebeiztes Filet und im Brickteig gebackenes Tatar
dazu Karotten Allerlei (Panna Cotta, Papier, Espuma, Hippe),
geeister Sauerrahm und Kresse

(A, B, D, F, G, L, N, O)

Cremiger Burrata und bunte Strauchtomaten € 11,00

dazu Basilikum Emulsion, zweierlei von Balsam Essig,
Olivenerde und knuspriger Rosmarin Bisquit

(A, G, C, O)

Variation von Blattsalaten mit Kräutern € 8,00

dazu Orangen, Nüsse und Sherrydressing

(A, G, C, O)

Suppen

Geklärt Rinderkraftbrühe € 5,00

mit Leberknödel und Grießnockerl

(A, C, G, L, O)

Cappuccino von der Süßkartoffel € 5,00

mit Ingwer und Kokosnuss Espuma

(L)

Hauptspeisen

Vegetarisch

Handgemachte Agnolotti

€ 18,00

mit Frischkäse auf Sellerie-Birnen Creme,
karamellisierten Haselnüssen und Nussbutterschaum

(A, C, G, H, L)

Vegan

Risotto vom Carnaroli Reis

€ 15,00

mit Safran, sautierte junge Paprika marinierte Zitrusfrüchte
und Shiso Kresse

(G, O)

Fisch

Eismeer Saibling *vom Iglar*

€ 21,00

mit Beurre Blanc, Petersilien Polenta und im
eigenen Saft gegarte Bund Karotten

(G, D, L, O,)

Safranrisotto mit gebratenen Riesengarnelen

€ 22,00

sautierte junge Paprika, marinierte Zitrusfrüchte
und Shiso-Kresse

(B, G, L, O)

Fleisch

Saftig gebratener Burger *vom Wagyu-Rind* € 19,00

im Gewürz Brioche, Zwetschgen Zwiebel Marmelade
und kräftigen Bergkäse serviert mit Süßkartoffel Pommes
und gerösteten Tomaten Ketchup

(A, C, G, L)

Gebratenes Rinderfilet € 29,00

mit glasiertem Gemüse, im Ofen gegarte Trüffelkartoffel,
Portweinjus und Sauce Hollandaise

(C, G, L, O)

Gefülltes Supreme vom Perlhuhn € 21,00

gefüllt mit Röstzwiebel Marmelade auf Safran Risotto,
im eigenen Saft gegarte Karotten und Portweinjus

(A, G, L, O)

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 19,00

in Butterschmalz gebraten dazu geschwenkte
Petersilien Kartoffeln und Wild Preiselbeer Marmelade

(A, C, G, O)

Desserts

Halbgebackener Schokoladenkuchen

€ 9,00

mit Himbeersorbet, Himbeer Gin Tonic Espuma
und Crumble

(A, C, G, H, O) ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit

* * * * *

Apfelstrudel vom Jonagold Apfel

€ 7,00

an Vanilleschaum und Gewürzrahm-Eis

(A, C, G)