

## SEEFELSMENÜ

Vorspeise von der Garnele  
mit Tapioka, Avocado und Kürbis (A,B,D,G,H,L,M,O,R)



Consommé von der Mölltaler Gams  
mit leicht angeräuchertem Tatar und eingelegten Pilzen (A,G,H,L,M,C,O)



Ravioli vom Kalbsbeuscherl  
auf Backerlragout und Beuscherlespuma (A,C,G,H,L,M,O)



Hausgemachtes Sorbet



Unser „Reisfleisch“ vom Waller  
mit Paprika und Jungzwiebel (A,D,G,H,L,M,O)



Tarte vom Vacherin  
mit Quitte und Haselnuss (A,C,G,H,L,M,O)



Weißer Schokolade, Mango und Granatapfel  
(A,C,F,G,H,O)

**4 Gang EUR 88,00    5 Gang EUR 102,00**  
**6 Gang EUR 115,00    7 Gang EUR 129,00**

**Unser Menü servieren wir nur tischweise.**

## VORSPEISEN

<b>Vorspeise von der Garnele</b> mit Tapioka, Avocado und Kürbis (A,B,D,G,H,L,M,O,R)	26,00
<b>Feinste Wintersalate</b> , Kresse und Kräuter aus unserer Villacher Kräutermanufaktur mit eingelegtem Wintergemüse (A,G,H,L,M,O)	18,00
<b>Törtchen von der Bio-Gänseleber</b> mit Süßwein, schwarzen Nüssen und Cranberrys (A,C,G,H,L,M,O)	26,00

## SUPPEN

<b>Consommé von der Mölltaler Gams</b> mit leicht angeräuchertem Tatar und eingelegten Pilzen (A,C,G,H,L,M,O)	11,00
<b>Suppe von der Edelkastanie</b> mit Rotkrautstrudel und gesurtem Spanferkelgoderl (A,C,G,H,L,M,O)	11,00

## ZWISCHENDURCH

<b>Ravioli vom Kalbsbeuscherl</b> auf Backerlagout und Beuscherlespuma (A,C,G,H,L,M,O)	18,00
<b>Kanadischer Hummer mit geräuchertem Olivenöl auf Cavatelli</b> mit Salsiccia, Kalbsbries und Kirschparadeiser (A,B,C,D,G,H,L,M,O)	26,00

## HAUPTGERICHTE

<b>Unser Wiener Schnitzel</b> vom Milchkalbsrücken mit Petersilienerdäpfel und hausgemachten Preiselbeeren (A,C,G,H,L,M,O)	28,00
<b>Rosa gebratenes Rinderfilet</b> mit Süßkartoffel-Creme fraîche, Artischocke und Saubohnen (A,C,G,H,L,M,O)	46,00
<b>Unser „Reisfleisch“ vom Waller</b> mit Paprika und Jungzwiebel (A,D,G,H,L,M,N,O)	42,00
<b>Udonnudel und Heilbutt im Dashifond</b> mit Kräuterseitlingen, Pak Choi und confiertem Eigelb (A,C,D,G,H,L,M,N,O,R)	44,00

## DESSERT UND KÄSE

<b>Weißer Schokolade</b> , Mango und Granatapfel (A,C,F,G,H,O)	16,00
<b>Lavanttaler Apfel</b> mit Mascarpone und Maroni (A,C,G,H,O)	16,00
<b>Tarte vom Vacherin</b> mit Quitte und Haselnuss (A,C,G,H,L,M,O)	16,00
<b>Gedeckpreis</b>	5,50

Ihr Küchenchef  
Richard Hessel und Team

Ihr Maitre d'Hôtel  
Johannes Doujak und Team

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.  
Wir bitten Sie, auf das Rauchen und Telefonieren im Restaurant zu verzichten.

A: Gluten enthalten; B: Krebstiere enthalten; C: Eier; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen; G: Milch- und Milchprodukte; H: Schalenfrüchte und Nüsse;  
L: Sellerie; M: Senf; N: Sesam; O: Schwefeldioxid und Sulfite; P: Lupinien; R: Weichtiere, Muscheln, Tintenfische und Schnecken

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können, neben gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.