

// die nacht im lichtblick

// erstes menü € 48.00

das gebackene bries & das gehackte tatar vom heimischen bauernkalb mit creme fraiche, hausgemachtem knäckebrötchen & eingelgten radieschen €17.90

--- ---

das am rost gegrillte filet vom yellowfin thuna mit wasabi-kartoffelmousseline, green papaya, nüssen & brauner butter-sojasauce € 29.80

--- ---

espresso-schokoparfait mit kumquatkompott, weißer schokolade & kamilleeis € 9.80

// zweites menü € 54.00

das in brauner butter sautierte filet von der rotbarbe mit orangen-fenchelsalat, walnusscrumble, cous cous & senfsaat €18.90

--- ---

die gazpacho von der tomate mit pfirsich & durocschinken-grissini € 7.90

--- ---

das rosa gebratene filet vom spanischen duroc schwein mit bunten karotten, kartoffelgratin & rosmarinjus € 29.80

--- ---

vanillemilchcreme mit himbeergelee, hafercrunch, citrussabayone & himbeereis € 9.80

// drittes menü € 44.00/48.00

die offene frühlingsrolle mit gebratenen kräutersaitlingen & salatherzen auf pikanten glasnudeln mit sesamaioli €16.80

--- ---

die hausgemachten ravioli mit ricottoauffüllung, wachswweichem bioeigelb grantapfel & whiskykäse €19.80

wahlweise mit gebratenem kaninchenrücken & senfjus €28.80

--- ---

topfenknödelchen mit butterbrösl, baisersauce, brombeersauce & brombeersorbet € 9.80

// apero € 5.30

prosecco mit frischem erdbeermark

prosecco mit weißem pfirsichmark

prosecco mit holunderblütensirup

der käse auswahl von unseren internationalen käsen mit verschiedenen beigaben & hausgemachtem brot € 11.80

// lichtblick by night

// menu I € 48.00

baked veal sweetbreads & veal tartar, creme fraiche, homemade crispbread & pickled radishes €17.90

-- --

grilled yellowfin tuna, wasabi-potato mousseline, green papaya, nuts & brown butter-soy sauce € 29.80

-- --

espresso-chocolate parfait, kumquat compote, white chocolate & chamomile ice-cream € 9.80

// menu II € 54.00

sauteed red mullet, brown butter, orange fennel salat, walnut crumble, couscous & mustard seeds €18.90

-- --

tomato gazpacho, peach & bread stick wrapped in duroc ham € 7.90

-- --

spanish duroc pork, colorful carrots, potato gratin & rosemary jus € 29.80

-- --

vanilla milk cream, raspberry jelly, oat crunch, citrus sabayon & raspberry ice-cream € 9.80

// menu III € 44.00/48.00

open-face spring roll, seared king oyster mushroom, salad hearts, spicy glass noodles & sesame aioli €16.80

-- --

homemade ravioli with ricotta, jammy egg yolk, pomegranate & whisky cheese €19.80

optional with saddle of rabbit & mustard jus €28.80

-- --

quark dumplings, buttered breadcrumbs, meringue, blackberry sauce & blackberry compote € 9.80

// aperitif €5.30

prosecco with fresh strawberry purée

prosecco with white peach nectar

prosecco with elderberry syrup

// cheese €11.80

selection of austrian & international cheeses with homemade bread & condiments

// si avvicina la notte

// primo menu € 48.00

animelle fritte & tartara tritata di vitello nostrano con crème fraîche, pane croccante fatto in casa & ravanelli sott'aceto € 17.90

-- --

filetto di tonno pinna gialla grigliato con mousseline di patate al wasabi, papaya verde, noci & salsa di soia al burro rosolato € 29.80

-- --

semifreddo al cioccolato con espresso, composta di kumquat, cioccolato bianco & gelato alla camomilla € 9.80

// secondo menu € 54.00

filetto di triglia saltato in padella con burro rosolato, insalata di arance e finocchi, crumble di noci, couscous & semi di senape € 18.90

-- --

gaspacho di pomodoro con grissini di pesca & prosciutto duroc € 7.90

-- --

filetto arrosto al rosa di maiale duroc spagnolo con variazione di carote, patate al gratin & sughetto al rosmarino € 29.80

-- --

crema di latte alla vaniglia con gelatina di lamponi, croccante di avena, zabaione agli agrumi & gelato al lampone € 9.80

// terzo menu € 44.00/48.00

involtino primavera aperto con funghi cardoncelli in padella & cuori di lattuga su tagliatelle di riso speziate con aioli al sesamo € 16.80

-- --

ravioli fatti in casa con ripieno di ricotta, tuorlo d'uovo biologico alla coque, melagrana & formaggio whisky € 19.80

a scelta con lombata di coniglio preparato in padella & sughetto al senape € 28.80

-- --

Canederli di ricotta con pangrattato al burro, meringa, salsa di more & sorbetto di more € 9.80

// aperitivi € 5.30

prosecco con polpa di fragole fresche

prosecco al sapore di pesca bianca

prosecco allo sciroppo di sambuco

// formaggio € 11.80

selezione di deliziosi formaggi internazionali con una variazione di piccole delizie & pane fatto in casa