

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Wagyu Rind,  
Shiitake Pilzen, Glas Nudeln, Asia Gemüse  
und pikanter Hunan Sauce € 23,50

*A-C-E-F-G-H-L-M-N-O*

Bunter Spargelsalat in Haselnuss-Rhabarber Vinaigrette  
mit gebeiztem Seesaibling, schwarzen Nüssen  
und Wiesenkräutern € 21,50

*C-D-E-G-H-M-O*

Warmes Carpaccio vom Label Rouge Lachs  
mit Sauerampfer-Champagner Schaum,  
gebratenem Spargel und Wildreis € 22,50

*D-G-L-O*

Tafelspitz Consommé  
mit Gemüse und Kalbfleisch Strudel € 10,50

*A-C-G-L*

Tomatencremesuppe mit Basilikum Pesto  
und Parmaschinken-Grissini € 10,50

*A-C-G-L-O*

## HAUPTGANG

Gebratenes Maischollenfilet mit weißem Trüffelschaum,  
getrüffeltem Rahmkohlrabi, Gemüse  
und gefüllten Spinatknödeln € 33,50 | € 38,50

*D-E-F-G-H-L-N-O*

Saltimbocca vom Seeteufel "Wildfang"  
mit cremigem Safranrisotto, Gemüse  
und Krustentierschaum € 35,50 | € 41,50

*A-C-D-G-L-M-O*

Gegrillte Kalbsfilet Medaillons vom Tiroler Milchkalb  
mit weißem Marchfeld Spargel, heurigen Kartoffeln  
und Sauce Hollandaise € 44,50

*C-G-L-O*

Rosa gebratener Rehrücken aus eigener Jagd  
mit Vogelbeere-Portwein Jus, Selleriecreme,  
Süßkartoffel-Gnocchi und wildem Brokkoli € 39,50

*A-C-G-L-O*

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 34,50

*A-C-G-O*

*Vegetarisch*

Weißer Spargel aus dem Marchfeld  
mit heurigen Kartoffeln und Sauce Hollandaise € 23,50

*C-G-L-M-O*

## DESSERT UND KÄSE

Dessertvariation „KCC“ € 21,50  
*A-C-E-G-O*

Moosbeernocken  
mit Amaretto Sauce und Mascarpone Eis € 14,50  
*A-C-E-G-O*

„Bienenstich“  
Variation von Vanille und Honig,  
Mandeln und Orangenragout € 14,50  
*A-C-E-G-O*

Französische Rohmilchkäse  
und Tiroler Bergkäse mit Chutneys € 21,50  
*G-M-O*