

# A LA CARTE

## Vorspeisen

Beef Tatar mit geräuchertem Eigelb und Hanfmayonnaise 80 g	€	25,00
Roh marinierter Ausseerland Saibling mit mariniertem Spargel und Wiesengelter Selchspeck	€	27,00
Geschmorter Salzsellerie mit Granny Smith-Gel und Bachkresse	€	21,00

## Suppen

Suppe vom Authaler Almweiderind mit Kaspressknödel, Frittaten oder Leberknödel	€	7,00
Bärlauch-Cremesuppe mit steirischer Alpengarnele und Zitrusgebäck	€	15,00

## Hauptspeisen

Stunden-Ei mit marinierter Avocado und Sauce Hollandaise	€	17,00
Gebratenes Rinderfilet mit weißem und grünem Spargel und Kartoffelvariation	€	42,00
Gebratene Wachtelbrust mit sautierten Pilzen und Getreide	€	38,00
Gemüse-Gyoza mit Kimchi und Chili-Öl	€	23,00
Gebratenes Steinbutt Filet mit Fregola Sarda und fermentiertem Rettich	€	44,00

## Nachspeisen

Crème Brûlée mit eingelegtem Rhabarber und Butterkekseis	€	17,00
Erdbeermousse mit weißem Tomateneis und Kapuzinerkresse	€	21,00
Zitronentartelette mit weißer Schokoganache und Heidelbeersorbet	€	17,00

Zu unseren Gerichten reichen wir frisches Brot, Aufstriche und Spezialitäten aus der Fleischerei Seetalblick! € 4,50