

# Speisekarte

by medoc.cc



**E***eat*  
**C***chill*  
**O***open end*

**ECO** *lounge*  
*by Jabinger*

## Speisekarte

<b>Sülze von der Barbarieente an Salatbouquet mit Zwergorangenvinaigrette und schwarzen Nüssen</b>		<b>9,50</b>
<b>Thunfischtatar auf Auberginenconfit mit Gurken – Pinienvinaigrette</b>		<b>10,50</b>
<b>gebratene Wachtel auf einem Salat von roten Linsen</b>		<b>10,50</b>
* * * * *		
<b>Geflügelessenz mit Pistaziennockerl</b>		<b>5,50</b>
<b>Kürbiscremesuppe mit Garnelenspieß, gerösteten Kernen und Kernöl</b>		<b>5,50</b>
<b>Topinamburschaumsüppchen mit Trüffelockerl</b>		<b>5,50</b>
* * * * *		
<b>Gebratene Jacobsmuschel auf Lachravioli</b>	klein groß	<b>12,50 19,50</b>
<b>Zanderfilet auf Steinpilzrisotto mit Safransauce</b>	klein groß	<b>10,50 17,50</b>
<b>Garnelen vom Grill auf Trüffelrisotto</b>	klein groß	<b>16,50 22,50</b>
* * * * *		
<b>Schweinemedallions im Speckmantel auf Pilzrahmsauce mit Spätzle und Marktgemüse</b>		<b>15,50</b>
<b>Rinderfiletsteak auf rosa Pfeffersauce mit Kartoffelkrapfen und Marktgemüse</b>		<b>26,50</b>
<b>rosa gebratene Lammhufte auf Thymianjus mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille</b>		<b>16,50</b>
<b>rosa gebratene Entenbrust auf Cassissauce mit Schupfnudeln und Marktgemüse</b>		<b>16,50</b>

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Speckbohnen	16,50
Wienerschnitzel oder Cordon bleu vom Schwein in der Pfanne gebraten mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	12,50
Boef „ Stroganoff „ Rinderfiletspitzen in pikanter Paprikarahmsauce mit Champignons und Kartoffelkrapfen	25,50
* * * * *	
Halbflüssiger Schokoladenkuchen auf weißer Moccasauce mit Pistazieneis	7,50
souffliertes Feigentartelette auf Vanille – Cassissauce mit Zimteis	7,50
Weißes und dunkles Mousse von der Schokolade mit frischen Früchten	7,50
Käseteller eine Auswahl von Weichkäsen	7,50

## Fischwochen

Variation von Edelfischen vom Grill auf Blattsalaten	14,50
Pot au feu von Edelfischen mit Safran und Gemüse	6,50
Gefüllte Muscheln auf Tomatenragout mit Knoblauchbrot	15,50
Lachsravioli auf Fenchelgemüse mit Rieslingschaum	15,50
Rotbarbenfilets auf Zitrusfrucht – Risotto	19,50
Seeteufel im Parmaschinken auf Flusskrebs – Tagliolini	24,50
Caramelisiertes Apfeltarte auf Vanilleschaum mit Zimteis	7,50