

GRAND LUNCH
EXPERIENCE

TOPINAMBUR CRÈMESUPPE

Knusprige Erdäpfel

RAGOUT VOM WALDVIERTLER REH

Pilze | gebratene Serviettenknödel

SCHOKOLADEN FONDANT

Himbeer Coulis | Tahiti Vanilleeis

DREI GANG MENÜ 55

*Unser Grand Lunch Menü beinhaltet eine Weinbegleitung,
Mineralwasser, sowie Kaffee- und Teespezialitäten.*

VEGETARISCHES MENÜ

TOPINAMBUR CRÈMESUPPE

Knusprige Erdäpfel

POCHIERTES BIO EI

Baby Spinat | getrüffelte Erdäpfel Mousseline

SCHOKOLADEN FONDANT

Himbeer Coulis | Tahiti Vanilleeis

DREI GANG MENÜ 50

*Unser Grand Lunch Menü beinhaltet eine Weinbegleitung,
Mineralwasser, sowie Kaffee- und Teespezialitäten.*

GEDECK 7

À LA CARTE

GH CLASSICS

VORSPEISEN

*Klassisches Rindertatar | Gepickelte Rote Zwiebel
Joseph Brot* 24

*Ziegenkäse Crème Brûlée | Mango | Gurke
Basilikumkresse* 20

Island Lachs | Erdäpfel | Granny Smith | Radieschen 24

SUPPEN

Consommé vom Rind | Grießnockerl | Wurzelgemüse 10

Steinpilzcrèmesuppe | Wan Tan | Schnittlauch Öl 10

ZWISCHENGÄNGE

Kalbsbeuschel | Linsen | Liebstöckel 20

Melanzani | Miso | Sesam 22

HAUPTGÄNGE

*Wiener Schnitzel vom Kalb
Erdäpfel-Vogelersalat | Kernöl* 34

*Rindsfiletsteak 150 g | gegrilltes Bio Gemüse
Sake-Trüffel Sauce* 48

Von unserem Lavastein Grill

*Black Tiger Garnelen (5 Stk.) | Tom Ka Aromen
Thai Spargel & Zuckerschoten | Shiitake Pilze* 34

Steinpilz Tortelloni | Trüffel Butter | Rucola 24

DESSERTS

Black Forest | Sauerkirsch | Vanilla | Schokolade 14

Pfirsich Melba 2.0 | Pfirsich | Himbeere | Buttermilch 15

Zitrus Tarte | Yuzu | Basilikum Sorbet | Meringue 16