

Achentalmenü

*Carpaccio vom Jungbullenfilet mit eingelegten Waldpilzen,
Parmesan und Baby Leaf mit Pestovinaigrette*

** * **

Basilikumschaumsuppe mit Pesto-Croutons

** * **

Wassermelonensorbet mit Ingwer und Minzgelee

** * **

*Kalbsrücken medium gebraten auf karamellisiertem grünem Spargel,
Radieschen und Vanille-Kartoffelragout*

** * **

Zweierlei Schokoladenmousse mit Erdbeer-Basilikumsalat

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert 49,80 €

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert 54,90 €

Vorspeisen – Starters

*Steirisches Backhendl mit Vogerlsalat,
Kartoffel-Speckdressing und Preiselbeeren*

Fried chicken with lamb's lettuce,
potato-bacon-dressing and cranberries

11,60 €

*Abgeflämmtes Saiblingscarpaccio mit Rote Bete Sorbet
an knackigem Kräutersalat und Apfelchutney*

Flamed char carpaccio with beetroot sorbet
herb salad and apple chutney

12,60 €

*Carpaccio vom Jungbullenfilet mit eingelegten Waldpilzen,
Parmesan und Baby Leaf mit Pestovinaigrette*

Carpaccio of beef with pickled wild mushrooms,
Parmesan and baby leaf with pesto vinaigrette

13,60 €

Suppen – Soups

*Curryschaumsuppe mit grünem Curry
und gebratener Jakobsmuschel*

Curry cream soup with green curry and roasted scallop

9,80 €

Klare Geflügelbrühe mit Bärlauch

Clear poultry broth with wild garlic

7,50 €

Hauptgerichte – Main courses

*Cremiger Risotto mit Safran,
Mascarpone und Wildkräutersalat*

Creamy risotto with saffron,
Mascarpone and wild herbs salad

14,30 €

*Rigatoni mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln in rotem Pesto
geschwenkt dazu Parmesan und Blattsalate*

Rigatoni with roasted mushrooms, onions, red pesto
parmesan and leaf salad

15,30 €

Vegetarische Speisekarte / Vegetarian Menu

Vorspeise – Starter

*Knackiger Blattsalat mit getrockneten Tomaten,
gebratenen Pilzen und frischen Kräutern
in Balsamicodressing*

Leaf salad with sun dried tomatoes, fried mushrooms,
fresh Herbs and balsamic dressing

10,60 €

Suppen – Soups

Basilikumschaumsuppe mit Pesto-Croutons

Basil cream soup with pesto croutons

6,80 €

Zwischengerichte – Intermediate course

Wassermelonensorbet mit Ingwer und Minzgelee
Watermelon sorbet with ginger and mint jelly

4,60 €

*Lachsmedaillon mit asiatischem Gemüse,
Basmatireis und Curryschaum*

Roasted salmon with asian vegetables,
basmati rice and curry foam

13,20 €

*Lauwarmes, gegrilltes Gemüse
mit kaltem Tomatensüppchen und Rucola-Parmesansalat*
Grilled vegetables with cold tomato soup
and rocket-parmesan salad

11,20 €

Hauptgerichte – Main course

*Sommerlicher Vitalsalat mit gebratenen Riesengarnelen,
Waldpilzen und gerösteten Körnern*

Mixed summer salad with roasted king prawns,
wild mushrooms and roasted grains

22,50 €

*Medium gebratenes Rinderfilet und geschmorte Schulter
auf Portwein Sellerie, Blumenkohlpüree und Selleriewürfeln*

Medium roasted fillet of beef and braised shoulder
with port celery, cauliflower puree and celery cubes

28,90 €

*Gegrilltes Chiemseer Renkenfilet
auf Pinienkern-Spinat und kleinen Butterkartoffeln*

Grilled “Chiemseer” fillet of whitefish
with pine nut spinach and small potatoes

20,80 €

*Kalbsrücken medium gebraten auf karamellisiertem grünem Spargel,
Radieschen und Vanille-Kartoffelragout*

Saddle of veal medium roasted with caramelized green asparagus,
radishes and vanilla potato ragout

21,90 €

Desserts

*Hausgemachter, karamellisierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster*

Homemade, caramelized “Kaiserschmarrn”
with stewed plums

9,30 €

*Zweierlei Schokoladenmousse
mit Erdbeer-Basilikumsalat*

Two kinds of chocolate mousse with strawberry-basil salad

9,20 €

*Auswahl an heimischen Käsespezialitäten
mit Weintrauben und französischem Feigensenf*

Selection of local cheese specialties
with grapes and french figs mustard

9,50 €