

**UNSER GOURMETMENÜ**

**Variation vom Yellowfin-Thunfisch „asiatisch“**

Avocado-Papaya-Sushi, Wasabi, Sprossen, grüner Rettich

\*\*\*\*\*

**Cremesuppe von der Topinamburknolle**

Entenravioli, Crosne, Topinamburchips

\*\*\*\*\*

**Gänseleber „kalt-warm“**

Quitte, Granny-Smith Apfel, Zwergorange, Bratbrioche

\*\*\*\*\*

**Filet vom steirischen Bio-Marmorata-Saibling**

Maiskräpferl, Schwarzwurzel, Wintertrüffel

\*\*\*\*\*

**Erfrischendes von der Yuzu-Frucht**

Chia-Cracker, Lychee

\*\*\*\*\*

**Medaillon & geschmortes Milchkalbsbackerl**

Erdäpfel-Pilzroulade, Pak Choi, Jungkarotten

\*\*\*\*\*

**Passionsfruchtschnittchen mit Nougat-Rumparfait**

Schokoladenravioli, Mango-Piccata, Himbeere

3 Gänge / 4 Gänge

Als **Gourmetmenü in 7 Gängen** serviert

€ 52,00 / € 64,00

€ 89,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine glasweise Weinbegleitung  
zu unserem Gourmetmenü an.

# LAGANA

RESTAURANT • BAR

## VORSPEISEN

### **Carpaccio & Tatar vom Jungrind**

Pfeffercreme, Parmesanmousse, Rucola, Prosciuttobutter, Wachtelspiegelei

€ 18,00

### **Roh marinierte Wildgarnele**

Osietra-Kaviar, geschlagener Sauerrahm, Blutampfer, Krustentiermousse € 26,00

### **Variation vom Yellowfin-Thunfisch „asiatisch“**

Avocado-Papaya-Sushi, Wasabi, Sprossen, grüner Rettich

€ 19,00

### **„Poke-bowl“ Vegetarisch**

Quinoa, Sprossen, Zupfsalat, Erbsenschoten, Bohnen, Rettich, Kirschtomaten, geflämmtter Ziegenkäse

€ 16,00

**oder**

### **mit Caipirinha-Lachs**

Duftreis, Papaya, Avocado, Wasabijoghurt, Sprossen, Samosa, Zupfsalat

€ 18,00

## KRÄFTIG & SCHAUMIG

### **Ochsenbouillon**

mit Grießnockerl **oder** Kalbsleberknödel **oder** Frittaten

€ 6,00

### **Cremesuppe von der Topinamburknolle**

Entenravioli, Crosne, Topinamburchips

€ 11,00

### **Schaumsuppe von zweierlei Petersilie**

Garnelen-Wan-Tan, Jakobsmuschel

€ 11,00

## DIE „KLASSIKER“

### **Gegrandelte Kärntner Mini-Käs-, & Spinatnudel**

Braune Butter, Scamorza, Kirschtomaten, Blattsalat

€ 16,00

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

€ 22,00

### **Filetsteak vom Angus-Beef**

Hochlandpfeffer, Zwiebelconfit, Erdäpfelgratin, feine Bohnen

€ 38,00

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

### **Filet vom Zander**

Rote Rübenravioli, Jungspinat, Krenschaum, Pinienkerne

€ 34,00

### **Filet vom steirischen Bio-Marmorata-Saibling**

Maiskräpferl, Schwarzwurzel, Wintertrüffel

€ 32,00

### **Calamari & gegrillte Riesengarnelen „asiatisch“**

Duftreis, Koriander, Curry-Zitronengrasschaum

€ 28,00

# LAGANA

RESTAURANT • BAR

## HAUPTGERICHTE

<b>Brüstchen vom Schwarzfederhuhn</b> Tomaten-Mozzarellafülle, Pilzrisotto, grüner Spargel	€ 24,00
<b>Karree vom irischen Salzwiesenlamm mit Senfkräutern</b> Gnocchi, Kürbispüree, Erdäpfel-Zwiebeltörtchen	€ 38,00
<b>Rosa Scheiben von der Milchkalbsleber</b> Essig-Zwetschgen, Pastinakenravioli, Wintertrüffel, Jungspinat	€ 26,00

## SÜSSES FINALE

<b>Süße Versuchung von der Bio-Birne</b> Nougatknöderl, Tarte, Sorbet, Strudel, Birnenschnaps-Sabayon	€ 11,00
<b>Passionsfruchtschnittchen mit Nougat-Rumparfait</b> Schokoladenravioli, Mango-Piccata, Himbeere	€ 13,00
<b>Amaretti-Tiramisutörtchen</b> Gewürzmandarine, Tonkabohnenparfait, Limoncello-Stanitzel	€ 11,00
<b>Sorbet Vernissage</b>	€ 9,00

## KÄSEVARIATIONEN aus unserem Reifeschrank

<b>Käseteller „Alpe-Adria“</b>	€ 14,90
<b>Käseteller „Ziege &amp; Schaf“</b>	€ 14,90

### Zum Käse servieren wir Ihnen:

Trüffelhonig, Fruchtgelee, Dörrobst-Zwieback, Trauben, Walnusskerne

Ihr Hermann Andritsch & Team

Ihr Herr Wolfgang & Team

Küchenchef

Restaurantleiter

*Gedeck € 4,00 pro Person:*

Gebäck, Butter

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Gebäck

Als süßen Abschluss servieren wir Ihnen Pralinen

*Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.*