

Herbst-Impressionen

Variation vom Muskatkürbis

Entencannelloni, Entenleber, geräuchertes Brüstchen

Krustentier-Cappuccino

Jakobsmuschel, Muschelravioli, Zitronengras

Entrecôte vom Gailtaler Hirschkalbsrücken

Schokoladen-Chili-Glasur, Kohlsprossen, Serviettenschnitte, Rotkrautnockerl, Maroni

oder

Filet vom Atlantik-Steinbutt

Ricottatascherln, Jungspinat, Wintertrüffel, Pastinake

Bratapfeltarte mit Sorbet vom Granny-Smith

Veltinersabayon, Honig-Zimtcracker, Maroni

Menüpreis 3 Gänge / 4 Gänge

€ 49,00 / € 58,00

Unser Gourmetmenü

Carpaccio von der Langoustine

Osietra-Kaviar, geschlagener Sauerrahm, Krustentiermousse, Blutampfer

Cremesuppe von der Topinamburknolle

Saiblingsroulade, Wintertrüffel, Topinamburchips

Gänseleber „kalt-warm“

Quitte, Brioche, Granatapfel, Zwergorange

Filet vom weißen Waller

Rote Rübenravioli, Chioggia-Rübe, Krenschäum, geröstete Pinienkerne

Erfrischendes von der Williamsbirne

Kletzenstangerl, Birnenchip

Filetscheibe vom Angus-Beef

Hochlandpfeffer, Zwiebelconfit, knuspriger Kalbskopfwürfel, Süßkartoffel

Zwetschgenknödel mit Amaretti-Brösel

Kakaohippe, Tonkabohneneis, Pistaziensponge

3 Gänge / 4 Gänge

€ 52,00 / € 64,00

Als **Gourmetmenü in 7 Gängen** serviert

€ 89,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine glasweise Weinbegleitung zu unseren Gourmetmenüs an.

LAGANA

RESTAURANT • BAR

VORSPEISEN

„Dreierlei“ vom Kärntner Jungrind Parmesanmousse, Rucola, Prosciuttobutter, Wachtelspiegelei	€ 18,00
Variation vom Muskatkürbis Entencannelloni, Entenleber, geräuchertes Brüstchen	€ 16,00
Carpaccio von der Langoustine Osietra-Kaviar, geschlagener Sauerrahm, Krustentiermousse, Blutampfer	€ 24,00
Herbstlicher Blattsalat mit Yellowfin-Thunfisch Mango, Avocado, Wasabi, Duftreis, Sprossen, Samosa, Zupfsalat oder „Vegetarisch“ mit Quinoa Geflämmter Ziegenkäse, Sprossen, Zupfsalat, Meeresalgen, eingelegte Steinpilze, Papaya	€ 18,00
Kaviar "Imperial Auslese" 30 g Klassische Zutaten	€ 95,00

KRÄFTIG & SCHAUMIG

Ochsenbouillon mit Grießnockerl oder Kalbsleberknödel oder Frittaten	€ 6,00
Krustentier-Cappuccino Jakobsmuschel, Muschelravioli, Zitronengras	€ 11,00
Cremesuppe von der Topinamburknolle Saiblingsroulade, Wintertrüffel, Topinamburchips	€ 11,00

DIE „KLASSIKER“

Gegrandelte Mini-Käs-, & Spinatnudel Braune Butter, Schnittlauch, Scamorza, Kirschtomaten, grüner Salat	€ 16,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren	€ 22,00
Filetscheibe vom Angus-Beef Hochlandpfeffer, Zwiebelconfit, knuspriger Kalbskopfwürfel, Süßkartoffel	€ 38,00

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Filet vom Branzino "Wildfang" mit gegrillten Calamari Kürbis-Erbsenrisotto, glasierte Erbsenschoten, Erbsenpüree	€ 36,00
Filet vom Atlantik-Steinbutt Ricottatascherln, Jungspinat, Wintertrüffel, Pastinake	€ 39,00
Filet vom weißen Waller Rote Rübenravioli, Chioggia-Rübe, Krenschaum, geröstete Pinienkerne	€ 32,00

LAGANA

RESTAURANT • BAR

HAUPTGERICHTE

Brüstchen vom Schwarzfederhuhn Tomaten-Mozzarellafülle, Pilzrisotto, grüner Spargel	€ 24,00
Entrecôte vom Gailtaler Hirschkalbsrücken Schokoladen-Chili-Nussglasur, Kohlsprossenblüten, Serviettenschnitte, Rotkrautnockerl, Maroni	€ 38,00
Kalbsleberscheiben und glasiertes Milchkalbsbries Getrüffeltes Erdäpfelpüree, Pak Choi	€ 24,00

SÜSSES FINALE

Zwetschgenknödel mit Amaretti-Brösel Kakaohippe, Tonkabohneneis, Pistaziensponge	€ 11,00
Variation von der Manjari-Kuvertüre Mango-Piccata, Himbeer-Ingwersorbet	€ 13,00
Bratapfeltarte mit Sorbet vom Granny-Smith Veltlinersabayon, Honig-Zimtcracker, Maroni, Calvados-Apfelperlen	€ 11,00
Pina-Colada-Creme Karamellsponge, Kokoseis, Papaya	€ 9,00
Erfrischendes von der Yuzu-Frucht Gin, Basilikum, Chia-Cracker, Ananas	€ 7,00

KÄSEVARIATIONEN aus unserem Reifeschrank

Käseteller „fein gemischt“	€ 14,50
Käseteller „Ziege & Schaf“	€ 14,50

Zum Käse servieren wir Ihnen:

Trüffelhonig, Fruchtgelee, Dörrobst-Zwieback, Trauben, Walnüsse

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.