

## Frühlings-Impressionen

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

Frühlingskräuter, Apfelrösti, Saiblingskaviar, geschlagener Sauerrahm

### **Schaftopfenravioli mit Bärlauch**

Rosa Wagyu-Tafelspitzröllchen, Wagyu-Grammeln, Scamorza

### **Hirsch-Entrecôte in der Kakao-Chiligrasur**

Amaranth, Erdäpfeltörtchen, Pilze, Bayrischer Spargel

### **Nougatmousse in der Schokoladenträne**

Geschmorte Ananas, Ananassorbet, Rosmarin-Chilisirup, Maroni-Kokos-Praline

## Unser Gourmetmenü

### **Variation vom Hiramasa-Kingfish**

Wasabi, Sprossen, grüner Rettich, Avocado-Mango-Sushi, Meeresspargel

### **Bärlauch-Sauerrahm Cappuccino**

Gebackener Kalbskopf, Kalbskopftascherl, Blutwurstchips

### **„Himmel & Erde“**

Gänseleber, Wachtelbrust, Erdäpfelpüree, Trüffel, Apfel, Brioche

### **Rote Wildgarnele & Hummermedaillon**

Thai-Curry, Maisfalafel, Reischip, Koriander

### **Erfrischendes von der Yuzu-Frucht**

Himbeere, Grüntee-Sponge, Gin

### **Karree vom Salzwiesenlamm & geschmortes Kitzschlögerl**

Kräuter-Senfkruste, Polenta-Terrine, Belugalinsen, Mini-Zucchini

### **Cappuccino und Tarte von der Valrhona-Kuvertüre**

Kardamom, Knusperbanane, Honigsabayon, Tonkabohneneis

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

# LAGANA

RESTAURANT • BAR

## VORSPEISEN

### **Carpaccio, Tatar und Roastbeef vom Jungrind**

Rucolamousse, Prosciuttobutter, Wachtelspiegelei, Pfeffercreme

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

Frühlingskräuter, Apfelrösti, Saiblingskaviar, geschlagener Sauerrahm

### **Variation vom Hiramasa-Kingfish**

Wasabi, Sprossen, grüner Rettich, Avocado-Mango-Sushi, Meeresspargel

### **Burratino mit Tomaten-Raritäten**

Crostini, Tomatenmousse, Bärlauchpesto, Pinienkerne, Sardine

### **„Poke-bowl“ mit Quinoa und bunten Frühlingsboten**

Geflämmter Ziegenkäse **oder** Wachtelbrüstchen, Sesam und Maisfalafel

## KRÄFTIG & SCHAUMIG

### **Ochsenbouillon**

mit Grießnockerl, Kalbsleberknödel **oder** Frittaten

### **Bärlauch-Sauerrahm Cappuccino**

Gebackener Kalbskopf, Kalbskopftascherl, Blutwurstchips

### **Cremesuppe von der Topinamburknolle**

Knuspriges Krustentierrollchen, Topinamburchips

## DIE „KLASSIKER“

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

Braune Butter, Schnittlauch, Scamorza, Blattsalat

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren

### **Filetsteak vom Texas-Beef mit Hochland-Pfeffer**

Erdäpfelgratin, feine Bohnen, Mais

## FISCHGERICHTE

### **Filet vom steirischen Branzino**

Gnocchi, Kürbismousseline, Spargelmelange

### **Filet vom schwarzen Heilbutt mit Spinatbrösel**

Rote Wildgarnele, Calamari, Rucolarisotto, Kirschtomaten

# LAGANA

RESTAURANT • BAR

## HAUPTGERICHTE

### **Maishendbrüstchen mit Pilzfülle**

Tagliatelle, Ingwer-Karotten, Jungspinat

### **Karree vom Salzwiesenlamm & geschmortes Kitzschlögerl**

Kräuter-Senfkruste, Polenta-Terrine, Belugalinsen, Mini-Zucchini

### **Kalbsleberscheiben und geschmortes Kalbsackerl**

Apfel-Essigglace, Schalotten-Confit, Süßkartoffel, gerösteter Spargel

### **Hirsch-Entrecôte in der Kakao-Chiliglasur**

Amaranth, Erdäpfeltörtchen, Pilze, Bayrischer Spargel

## SÜSSES FINALE

### **Nougatmousse in der Schokoladenträne**

Geschmorte Ananas, Ananassorbet, Rosmarin-Chilisirup, Maroni-Kokos-Praline

### **Cappuccino und Tarte von der Valrhona-Kuvertüre**

Kardamom, Knusperbanane, Honigsabayon, Tonkabohneneis

### **Topfen-Erdbeerknödel mit Butterbrösel**

Rhabarber, Sauerrahm-Lavendeleis, Kakaohippe, Eierlikörschaum

### **Erfrischendes von der Yuzu-Frucht**

Himbeere, Grüntee-Sponge, Gin

## KÄSEVARIATIONEN aus unserem Reifeschränk

### **Käseteller „fein gemischt“**

### **Käseteller „Ziege & Schaf“**

### **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.*