

UNSER GOURMETMENÜ

Dreierlei vom Bio-Seesaibling

Apfelrösti, Quitte, Saiblingskaviar, geschlagener Sauerrahm

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Grüner Schaum, Garnelen-Praline

Gänseleber „kalt-warm“

Cranberries, Zwergorange, Bratbrioche

Erfrischendes von der Kalamansi-Frucht

Basilikum, Gin, rosa Beeren, Chia-Cracker

Filet vom steirischen Branzino

Kürbismousseline, Gnocchi, Zupfsalat,
geröstete Kürbiskerne, Vulcano-Schinken

Medaillon vom US-Beef mit Schalottenglace

Ochsenschlepproulade, Amaranth, Dijonsenf, Erdfrüchteragout

„Sinfonie“ von der Manjari-Kuvertüre

Papaya, Kakaohippe, Matcha-Grünteeeis

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

„Rondelle“ vom kanadischen Hummer

Osietra-Kaviar, Hokkaido-Kürbis, Blutampfer, Krustentiermousse

€ 26,00

Variation vom Yellowfin-Tuna „asiatisch“

Meeresalgen, Avocado, Mango-Chilichutney

€ 21,00

„Poke-bowl“ Vegetarisch

Quinoa, Sprossen, Zupfsalat, Erbsenschoten, Bohnen, Rettich, Kirschtomaten, geflämmt 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

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Grüner Schaum, Garnelen-Praline

€ 11,00

Curry-Zitronengras-Cappuccino

Kokos, Koriander, 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 steirischen Branzino

Kürbismousseline, Gnocchi, Zupfsalat, geröstete Kürbiskerne, Vulcano-Schinken

€ 36,00

Knuspriger Zander

Rote Rübenscherln, Chioggia-Rübe, Krenschaum, geröstete Pinienkerne

€ 32,00

LAGANA

RESTAURANT • BAR

HAUPTGERICHTE

Brüstchen vom Schwarzfederhuhn

Tomaten-Mozzarellafülle, Pilzrisotto, grüner Spargel € 24,00

Entrecôte vom Hirschkalbsrücken in der Kakao-Nuss-Chiliglasur

Serviettenschnitte, Kohlsprossen, Rotkraut, Maroni, Bratapferl € 38,00

Rosa Scheiben von der Milchkalbsleber

Essig-Zwetschgen, Pastinakenravioli, Wintertrüffel, Jungspinat € 26,00

SÜSSES FINALE

Süße Versuchung von der Bio-Birne

Nougatknöderl, Tarte, Sorbet, Strudel, Birnenschnaps-Sabayon € 11,00

„Sinfonie“ von der Manjari-Kuvertüre

Papaya, Kakaohippe, Matcha-Grünteeeis € 13,00

Amaretti-Tiramisutörtchen

Gewürzmandarine, Tonkabohnenparfait, Limoncello-Stanitzel € 11,00

Passionsfrucht-Creme

Karamellspanne, Kokoseis, Kaki € 11,00

KÄSEVARIATIONEN aus unserem Reifeschrank

Käseteller „fein gemischt“

€ 14,90

Käseteller „Ziege & Schaf“

€ 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.