

ORANGERIE

VORSPEISEN

Dreierlei Kartoffel a,c,g,i,j,l

Trüffel, Kräutersaitlinge, Feige, Taleggio
Erbsenkresse, Traubenkern-Vinaigrette

13,50 €

Rindercarpaccio ⁹

Rucola, gebratene Pilze, Zwetschgen-Vinaigrette
Parmesan

15,50 €

Gebeizter Wildlachs d,g,e,h,i

Meerrettich-Mousse, Frisée, Orangen-Waldhonig-Vinaigrette

13,50 €

Fasanenterrine a,c,e,g,h,i,j,k

Sesam-Mohn-Granola, Kaktusfeige, Brunnenkresse

16,50 €

SUPPEN

Blumenkohlsuppe b,g,i

Tandoori-Garnele, Rote Bete Sprossen

8,50 €

Doppelte Rinderkraftbrühe a,c,g,i

Flädle

7,50 €

VOM GRILL

Faröer Lachs 200 g a,e,g,h,i,j,k,l

22,00 €

Thunfisch 200 g a,e,g,h,i,j,k,l

26,00 €

Schweinefilet 250 g a,e,g,h,i,j,k,l

20,00 €

US Rinderfilet 200 g a,e,g,h,i,j,k,l

38,00 €

US Rumpsteak 200 g a,e,g,h,i,j,k,l

32,00 €

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Sour Cream, Salatbeilage oder Grillgemüse.

Garstufen

Rare – Sehr blutig | Medium rare – Blutig
Medium – Rosa | Medium well – Halb durch

ORANGERIE

Tradition, Handwerk – Leidenschaft!

Eine große Portion Handwerk, ein ordentliches Stück Tradition,
eine große Prise Hingabe und ganz viel Leidenschaft –
unsere Grundzutaten für alles, was bei uns auf den Teller kommt.

Dazu nur die besten Produkte der Saison –
und die kulinarische Reise kann beginnen ...

Küchenchef Marco Granitza & Team

HAUPTGÄNGE

Grünes Thaicurry ^{b,d,f,i}	
mit Hähnchenbrust	17,50 €
mit Garnele	19,50 €
asiatisches Gemüse, Mu-Err-Pilze, Thai Mango, Basmatireis	
Barbarie Entenbrust ^{g,i}	
Garam Masala, Rote Bete, Zwiebel, Birne, Radicchio, Risotto	24,50 €
Rosa gebratener Rehrücken ^{g,i}	
Süßholzsauce, Sellerie, Romanesco, Blaukraut	34,50 €
Sauerbraten vom Seeteufel ^{a,d,i,g,j}	
Rotweinsauce, weißer Rotkohl, Kartoffelpüree	28,50 €

VEGETARISCH

Gnocchi ^{a,c,g}	
Brin d'Amour, Feigen, Babyspinat, Heidehonig kandierte Veilchen, Röstschalotten	22,00 €
Südtiroler Knödelries ^{a,c,g,i,j,l}	
Spinatknödel, Rote Bete Knödel, Kaspressknödel Pfifferlinge in Rahm	18,50 €

Käse

Auswahl aus der Käsemanufaktur, Maitre Affineur Volker Waltmann	
50g je Sorte, Feigensenf, Baguette ^{a,g}	
Brin d'Amour, Comte, Taleggio, Morbier, Valencay	25,00 €
	Probierportion 13,00 €

DESSERT

Dessert Variation ^{a,c,g}	9,50 €
Bananensplit ^{a,c,g}	8,50 €

ORANGERIE

Schlemmermenü

Gebeizter Wildlachs ^{d,g,e,h,i}
Meerrettich-Mousse, Frisée
Orangen-Waldhonig-Vinaigrette

Barbarie Entenbrust ^{g,i}
Garam Masala, Rote Bete, Zwiebel
Birne, Radicchio, Risotto

Bananensplit ^{a,c,g}

42,00 €

Vegetarisches Menü

Dreierlei ^{a,c,g,i,j,l}
Kartoffeln, Trüffel, Kräutersaitlinge, Feige, Taleggio
Erbsenkresse, Traubenkern-Vinaigrette

Gnocchi ^{a,c,g}
Brin d'Amour, Feigen, Babyspinat, Heidehonig
kandierte Veilchen, Röstschalotten

Bananensplit ^{a,c,g}

42,00 €

Allergene Stoffe:

a. Glutenhaltiges, b. Schalentiere, c. Ei, d. Fisch, e. Erdnuss, f. Soja, g. Milch, h. Schalenfrüchte, i. Sellerie, j. Senf, k. Sesamsamen
l. Sulfite, m. Lupinen, n. Weichtiere

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxydationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. Phosphate
8. Milcheiweiß, 9. koffeinhaltig, 10. chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaninquelle, 13. gewachst, 14. Thiabendazol