



Parkhotel und Restaurant 1888

Suppen

Kalbsessenz

mit Frittaten, Wurzelwerk und Schnittlauch

EUR 8,90

7, Aa, C, G, I, M, L

Gurken Kaltschale

Ricotta & Dill croustillant und Gartenkresse

EUR 8,90

Vorspeisen

Rindertartar

dazu Tomatenmarmelade und Gougers,
eingelegte Schalotten und Sommertrüffel

EUR 19,80

Tomatenvariation

mit Burrata, Holunder Vinaigrette und Ciabiatta

EUR 15,40

„Fantasy of Beets and Goats“

Überraschung mit Roter Bete und Ziegenkäse,
dazu Kräutercrumble und Meerrettichschaum

EUR 16,40

Crunchy Caesar Salat

mit Parmesan und Croûtons, mit klassischem Caesar
Dressing, dazu Hähnchenbrust

EUR 14,30

10, B, J

Pulpo

Würzige Kartoffeln mit Paprikacreme und Feta,
dazu Salzzitronen-Schaum
EUR 24,20

Beilagensalat

Rohkostsalate, Gurke, Cherrytomaten, und
Radieschen,
wahlweise mit Honig-Senf-Dressing oder Kräuter-
Dressing oder French Dressing
EUR 5,80

J

Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust

dazu Topinamburcreme und hausgemachte Pilzravioli,
mit buntem Mangold und Pfirsichjus

EUR 32,60

Duett von Lamm

Rosa gebratenes Lamm mit Weinblatt-Wickel,
dazu hausgemachtes Labneh, Bohnen-Cassoulet
und Knoblauch Jus

Eur 31.40

Hausgemachte Capellini

mit Pecorino und Lardo, dazu frischen Sommertrüffel

Eur 23,60

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit handgerührten Preiselbeeren,

wahlweise mit Erdäpfelsalat oder Petersilienkartoffeln

EUR 26,00

J

Wiener Backhendl

Maishähnchen Suprême in Kürbiskernkruste

wahlweise mit Erdäpfelsalat oder

Petersilienkartoffeln,

dazu Remoulade und mit Kernöl verfeinert

EUR 21,00

J

Kross gebratener schottischer Lachs

mit Brokkolicreme, Wildspargel und Babybrokkoli,

dazu weißen Tomatenschaum

EUR 31,00

12

Duett vom Kalb

Tafelspitz und Zunge

dazu Kartoffelpüree, Meerrettichschaum und

Cremspinaat

EUR 27,40

8,1,L

Gebratenes Schweinefilet

mit Pfeffer-Cognac-Sauce,

dazu frische Steinpilze und hausgemachte Gnoccis

EUR 30,00

Goldforelle

langsam pochiert in Lardo, dazu Lauchespuma,
Yuzu und Tapiocaperlen

EUR 24,80

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

dazu Pfifferlinge und Kräutersalat

EUR 26,00

Nachspeise

Sachertorte Wiener Art

mit Vanillesauce und Marillenmarmelade

EUR 10,90

Schokoladentarte

mit Passionsfruchtmousse und Pfirsichsalat

EUR 11,90

Kokosmousse

mit Beerencoulis, dazu frische Beeren und

Pekanuscrumble

EUR 11,50

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inkl. MwSt.

Für Allergiker führen wir eine Allergienkarte. Bitte sprechen sie uns an.