

VORSPEISEN

DUETT VOM ALMDORF SCHWEINSBRATL

Carpaccio / Sulze / Kürbis / Kren / Vogerlsalat

13,50

C/G/L/M/O



VARIATION VON DER KÄRNTNER LAXN

Gebeiztes Tartar / geräuchert / Kaviar / Bauernbrot / Kräutertopfen

14,50

A/C/D/G/H/L/M



PANNA COTTA VON DER ROTEN RÜBE

Ziegenkäsepraline / karamellierte Walnüsse / Selleriestroh

13,00

C/G/H/L



SALAT „ALMDORF“

Gemischte Blattsalate / Croutons / Speck / Kartoffelwürfel / Hausdressing

9,50

A/C/G/H

SUPPEN

OCHSENSCHWANZSUPPE

Eigene Pofesen / Wurzelstreifen / Pinienkerne

9,50

A/C/G/H/L/M/O/P



STECKRÜBENSUPPE

Salbei / Schwarzbrotcutouts / Österkron

8,50

A/C/G/H/L/O



FLUSSKREBSVELOTÉ

Flusskrebsschwanzel / Erbsen / Safran

9,50

B/D/G/L/O



VEGETARISCH

SCHLUTZKRAPFEN

Sautierter Spinat / Paradeiser / Bergkäse / Pininenkerne

18,50

A/C/G/H



KÜRBISRISOTTO

Karamellierte Feigen / Ziegenfrischkäse / frittierter Rucola

17,00

G/L



DUETT VON QUINOA

Quinoa-Laibchen / Quinoa-Ratatouille / glasiertes Gemüse / Aioli

17,50

A/C/G/L



ALLES VEGAN

ALMDORFSALAT VEGAN

Gemischte Blattsalate / Tofu / eingelegter Kürbis / karamellisierte Walnüsse

9,50

F/M



CURRY-LINSENEINTOPFSUPPE

Gemüsebrunoise / Koriander / Kokos-Schaum

8,50

E/F/H/L



GESCHMORTES WEISSKRAUT

Basmatireis / glasiertes Gemüse / Currymayonnaise / Sakurakresse

18,00

F/L



KICHERERBSEN - ZUCCHINILAIBCHEN

Ratatouille / marinierter Rucola / Pinienkerne

18,00

H

FISCH

ZANDER IM SPECKMANTEL

Getrüffeltes Rahmsauerkraut / Rosmaringnocchi / confierte Tomate

25,00

D/G/L



DORADE

Gegrilltes Doraden Filet / gratinierte Polenta Schnitte / Peperonata / frittierter Basilikum

27,00

A/C/D/G/L



SAIBLING AUS DEM MILSTÄTTERSEE

Kartoffel-Fenchelarrangement / Röstzwiebel / Affilakresse / Gemüsebrunoise

26,00

A/D/G/L



VON WEIDE UND WIESE

ALMDORF SCHWEINEREI

Geschmortes Backerl / rosa gebratenes Filet / Grammerlpolenta
Röstzwiebel / Speckbohnenbündchen

28,00

A/G/L/M/O/P



DAS HUHN UND SEIN KORN

Gebratene Maishendlbrust / Rollgersten Risotto / Marktgemüse / Thymiansaftl / Kren

27,00

A/G/M/L/O/P



ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK

Rote Beete Mousseline / Romanesco / Pfefferrahmsauce / Mandelbutter

33,00

G/H/L/O/P



SURF AND TURF

Rosa gebratenes Rinderfilet / Garnelen (2 Stück) / Bratkartoffel / gegrillter Maiskolben / Aioli

39,00

B/C/G



DUETT VOM HIRSCH

Hirschragout / rosa gebratener Rücken / Kartoffelknödel / Kürbis / glasierte Maroni

34,00

A/C/G/H/L/M/O/P



DESSERT

SEINERZEIT SCHOKOLADE

Schokomousse-Terrine im Baumkuchenmantel / Sorbet / Brownie / Ananas / Pistazie

11,50

A/C/G/H



MASCARPONECREME

Strudelblätter / Sauerkirschragout / Mandelkrokant

9,50

A/C/G/H



HEIMISCHE KÄSEAUSWAHL

12,50

G/O



Sollten Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer