

ESSENCE MENÜ I

Vorspeise

„Strammer Max“ / Gans² / Eigelb / Brioche / Apfel

Suppe

Steinpilz / Marone / Portwein

Zwischengang

Buttermakrele / Mandarine / Kürbis / Steirische Aioli

Hauptgang

Kalbsbackerl / Pulpo / Knoblauch / Parmesan / Feldsalat

Käse

Käseauswahl / Nuss / Feige / Honig

Dessert

„Nussecke“ / Holunder / Kaba / Ivoire Kuvertüre

** UNSERE GENUSS HIGHLIGHTS *
zum Erweitern Ihres Menüs*

ALPENKAVIAR

**Aus dem Haus der Familie Schlader im Steyrtal in Oberösterreich.
Hervorragend zum Aperitif oder passend zum Fisch.**

Am Rande des Nationalparks Kalkalpen herrschen ideale Bedingungen.
Die Sibirischen Störe und Sterlet, aus denen der Alpenkaviar gewonnen wird, schwimmen im eigenen, kristallklaren Quellwasser aus den Bergen. Und es ist genau dieses Wasser, vereint mit der sorgfältigen Verarbeitung und milden Salzung, dass dem Alpenkaviar den einzigartigen, nussigen Geschmack verleiht.

SORBET

**Sehr fein und passend vor dem Hauptgang.
Aufgegossen mit....**

SECRET DISH

Empfehlung unseres Küchenchefs Sascha Bulander.

ESSENCE MENÜ II

Vorspeise

Eismeerforelle / Miso / Alge / Tofu / Glücksrolle

Suppe

Fenchel / Ingwer-Balsam / Ochse

Zwischengang

Black Tiger Garnele / Paprika / Birne / Aubergine

Hauptgang

Reh in der Wachtel / Rote Beete / Wurzelgemüse

Käse

Käseauswahl / Nuss / Feige / Honig

Dessert

Kiwi / Sauerrahm / Gurke / Yuzu / Tanqueray Rangpur

Bitte wählen Sie aus unseren ESSENCE MENÜS.

Feinschmecker Menü für 69

(Vorspeise oder Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Käse oder Dessert)

Die Weinbegleitung dazu für 36

Gourmet Menü für 82

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Käse oder Dessert)

Die Weinbegleitung dazu für 47

Essence Menü für 95

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Käse / Dessert)

Die Weinbegleitung dazu für 58

Alle Preise verstehen sich in Euro

Allergene können in allen Speisen enthalten sein. Bitte wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Personal.

ESSENCE MENÜ VEGETARISCH

Vorspeise

Japanischer Brokkoli / Miso / Alge / Tofu

Suppe

Steinpilz / Marone / Portwein

Zwischengang

Paprika / Birne / Aubergine / Gewürzbrot

Hauptgang

Rote Beete Graupen / Wurzelgemüse / Wildkräuteröl

Käse

Käseauswahl / Nuss / Feige / Honig

Dessert

„Nussecke“ / Holunder / Kaba / Ivoire Kuvertüre

Sie können Ihr Menü ganz frei gestalten, ob Sie ein vegetarisches Menü bevorzugen, oder die Gerichte der Menüs untereinander kombinieren möchten. Bei uns sind dem guten Geschmack keine Grenzen gesetzt.

Gerne können Sie sich vertrauensvoll an die Kollegen im Service wenden, sollten Sie eine Alternative suchen, oder Fragen zu enthaltenen Allergenen haben.

NUR AUF VORBESTELLUNG – 1 Woche vor Reservierung

CHATEAUBRIAND oder LOUP DE MER in der SALZKRUSTE

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen ab 2 Personen am Tisch tranchiert.

Loup de Mer in der Salzkruste oder Chateaubriand im Ganzen

für 38,- Euro pro Person mit den passenden Beilagen.

Ihre FEIER im ESSENCE

Haben Sie Ihre Feier schon geplant?

Viele Möglichkeiten gibt es bei uns. In kleiner familiärer Runde bis hin zur großen Firmenfeier, ob als Menü serviert oder auch modern als Flying Büffet. Wir sind für Sie da, sprechen Sie uns an!

Alle Preise verstehen sich in Euro

Allergene können in allen Speisen enthalten sein. Bitte wenden Sie sich vertrauensvoll an unser Personal.