

G A R D E N

## B U S I N E S S   L U N C H

Topinamburschaumsuppe

\*\*\*

Poltinger Rehragout mit Preiselbeeren, sautierten Pilzen & Pizokel

\*\*\*

Lebkuchenparfait & Mandarine

|        |                                      |                |
|--------|--------------------------------------|----------------|
| 2-Gang | (Hauptgang + Vorspeise oder Dessert) | zu 43,00€ p.P. |
| 3-Gang |                                      | zu 53,00€ p.P. |

bestellbar Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:00 Uhr

## V O R S P E I S E N

Carpaccio vom Hereford Rind mit Cipriani Sauce 19,50

Beef Tatar vom Simmentaler Rind aus Österreich mit geröstetem Malzbaguette 23,50  
Zusätzlich 10g N25 Oscietra Reserve Kaviar Tagespreis

„Garden Salat“ mit Feige, Kopfsalatherzen, Hüttenkäse, Walnüssen und Pistazien <sup>V GGG</sup> 21,50

Tarte von Butternutkürbis & Karotte mit Quitten-Ingwer-Chutney und Kurkuma <sup>GGG</sup> 15,50

Auster Pojet Spéciale Utah No.2 Stk. 14,50  
Dazu servieren wir Chesterbrot und Schalottenvinaigrette

## Z U D E N A U S T E R N E M P F E H L E N W I R

Champagne Ruinart  
Blanc Singulier Edition  
Brut Nature

0,1 l 37,50

## S U P P E N

Pilzconsommé mit Buchenpilzen und pochiertem Wachtelei <sup>V GGG</sup> 18,00

Kokos-Kürbisschaumsuppe mit Garnelenknöckerl 19,00

## V E G E T A R I S C H

Rote Bete Risotto mit Radicchio, Walnuss & Granatapfel <sup>V GGG</sup> 25,50

Nudelfleckerl mit sautierten Pilzen, Spitzkohl & Pecorino <sup>GGG</sup> 28,50

<sup>V</sup> = Vegane Zubereitung möglich

<sup>GGG</sup> = Garden Goes Green

Mit <sup>GGG</sup> sind alle Gerichte gekennzeichnet, welche dem erweiterten kulinarischen Konzept unseres Garden Restaurant namens „Garden Goes Green“ zuzuordnen sind. Die Gerichte zeichnen sich durch ihre Frische und Bekömmlichkeit aus und sind Kohlenhydrat reduzierter. Wir verwenden anstelle dessen vermehrt saisonales Gemüse, welches schonender zubereitet wird. Ebenso verwenden wir weniger Butter und Sahne, sondern vermehrt hochwertige, pflanzliche Öle.

## H A U P T G Ä N G E

Heilbutt & Eismeerkrabbe mit Lauchpüree und Nudelfleckerl 46,00  
Zusätzlich 10g N25 Oscietra Reserve Kaviar Tagespreis

Kalbsbriesmaultaschen mit sautierten Pilzen, Kale und Selleriecreme 44,00

Geschmortes US Shortrib mit Perigord Trüffel, Schwarzwurzel & Thymian-Ofenschlupfer <sup>GGG</sup> 43,00

## U N S E R E   K L A S S I K E R

Gebratene Scheiben von der Milchkalbsleber mit Apfel-Kartoffel-Püree 32,00

Wiener Schnitzel mit Karotten und Petersilienkartoffeln 37,00

Seezunge im Ganzen gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln 69,50

## R Ô T I S S E R I E

Rinderfilet Greenlea, Neuseeland 62,00

Black Angus Roastbeef Jack's Creek, Australien 58,00

dazu servieren wir wahlweise

Sauce Béarnaise, Sauce Bordelaise oder Café de Paris-Butter

## G E M Ü S E   U N D   B E I L A G E N

Gemischte Blattsalate 12,50

Sautierter Blattspinat 16,50

Saisonales Mischgemüse 14,00

Risolée-Kartoffeln 7,50

Kartoffelgratin 9,50

Kartoffelpüree 9,50

## KÄSE

Auswahl von affinierten Rohmilchkäsen  
mit Trauben, Walnüssen und Früchtebrot 27,50

## DESSERTS

Delice von Banane, Felchlin Maracaibo 49% & Vanille 21,50

Marinierte Zwetschge, Haselnuss & griechischer Joghurt 18,00

Drei verschiedene Sorbets nach Tagesangebot 15,50

Crêpes Suzette mit Vanilleeis 21,50

Café Gourmand – Crème Caramel, Millionaire's Shortbread und Paris-Brest 17,50

GGG = Garden Goes Green:

Mit GGG sind alle Gerichte gekennzeichnet, welche dem erweiterten kulinarischen Konzept unseres Garden Restaurant namens „Garden Goes Green“ zuzuordnen sind. Die Gerichte zeichnen sich durch ihre Frische und Bekömmlichkeit aus und sind Kohlenhydrat reduzierter. Wir verwenden anstelle dessen vermehrt saisonales Gemüse, welches schonender zubereitet wird. Ebenso verwenden wir weniger Butter und Sahne, sondern vermehrt hochwertige, pflanzliche Öle.

Inklusivpreise in Euro / Brot und Butter 3,10

Bei Änderungen der Beilagen oder Umbestellungen erlauben wir uns einen Aufpreis zu berechnen.