

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

GENUSSMENÜ

Lachs-Mango-Ceviche
mit Limette, Ingwer und frischen Kräutern
dazu Kokosschaum und gerösteter Sesam

Sellerie-Apfel-Cremesuppe
serviert mit Kräutercroûtons
auf Wunsch mit Pastis verfeinert

Gebratene Barbarie-Enten-Brust
mit Berberitzen-Schokoladen-Jus,
dazu Herzoginkartoffeln und
getrüffelter Rahmwirsing

Feine Mousse von der Sanddorn-Beere
mit Financier

Espresso-Martini

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

VORSPEISEN

Lachs-Mango-Ceviche
mit Limette, Ingwer und frischen Kräutern
dazu Kokosschaum und gerösteter Sesam

Eierschwammerl-Tatar
auf mariniertem Rote-Beete-Carpaccio

Handgeschnittenes Beef Tatar
klassisch mariniert, mit Quitten-Senfcreme
Brotchip und schwarzen Walnüssen

SUPPEN

Sellerie-Apfel-Cremesuppe
serviert mit Kräutercroûtons
auf Wunsch mit Pastis verfeinert

„Soupe à l'oignon“ - Zwiebelsuppe
mit Käsecroûtons

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

HAUPTSPEISEN

Zartes Graupenrisotto
mit sautierten Pfifferlingen
und Granatapfel

Rote Meerbarbe
delikat-würzig im Geschmack
auf zartem Graupenrisotto
mit Granatapfel

Gebratene Barbarie-Enten-Brust
mit Berberitzen-Schokoladen-Jus,
dazu Herzoginkartoffeln und
getrübelter Rahmwirsing

Rinderfilet (garantiert aus Österreich)
mit Herzoginkartoffeln,
getrübtem Rahmwirsing
und Madeira-Jus

wahlweise

150 g

250 g

zur Krönung:

mit Roquefort überbacken
mit einer Scheibe Gänseleber
mit sautierten Pfifferlingen
mit buntem Beilagensalat

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

DESSERTS

Pochierter Pfirsich
mit hausgemachtem Ahornsirup-Granola
auf Naturjoghurt mit Honig
und Vanille-Eis

Feine Mousse von der Sanddorn-Beere
mit Financier

Affogato
mit Walnusseis, Baileys
und heißem Illy Espresso