

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

GOURMETMENÜ

Wintersalate mit Speckbirnen
und Ziegenfrischkäsecreme

Lauchsuppe
mit Kartoffelwürfel und Zanderfiletstreifen

Flanksteak mit Teriyakiglasur
an Schwarzwurzel Sesam Creme
und Gurken Melonen Relish

Schoko-Nougat Ravioli
mit Orangen-Maracuja Sud

Amaretto Sour

Menü-Preis komplett: 89
auch als 3- oder 4- Gänge Menü erhältlich

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

VORSPEISEN

Wintersalate mit Speckbirnen
und Ziegenfrischkäsecreme

16

Zweierlei von der Jakobsmuschel
als Ceviche und gebraten an Belugalinsen

22

Handgeschnittenes Beef Tatar
vom Rinderfilet
mit Mispel Senf Creme, Parmesanchip
und Kapernbeeren
dazu Toast und geschlagene Salzbutter

25

SUPPE

Wohlige Lauchsuppe
mit Kartoffelwürfel
auf Wunsch mit Zanderfiletstreifen

9

14

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

HAUPTSPEISEN

Gebratene Kichererbsentaler
mit Teriyakiglasur
an Schwarzwurzel Sesam Creme
mit Gurken Melonen Relish

24

Zartes Zanderfilet
unter der Kartoffelschaumhaube
mit frischem Gemüse, Speckwürfel
und Röstzwiebeln

39

Flanksteak mit Teriyakiglasur
und Frühlingszwiebel
an Schwarzwurzel Sesam Creme
und Gurken Melonen Relish

35

Rinderfilet (garantiert aus Österreich)
mit Kräuterbutter , Pommes Risolées
und Speckbohnenbündel

150 g

44

250 g

58

zur Krönung:

mit Roquefort überbacken

8

mit einer Scheibe Gänseleber

20

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

Schokoladen Nougat Ravioli
mit Orangen-Maracuja Sud

18

Naturjoghurt
mit Honig, Granola und Vanilleeis

12

Affogato
mit Walnusseis, Baileys
und heißem Illy Espresso

12