

# *A la carte*

## Vorspeisen:

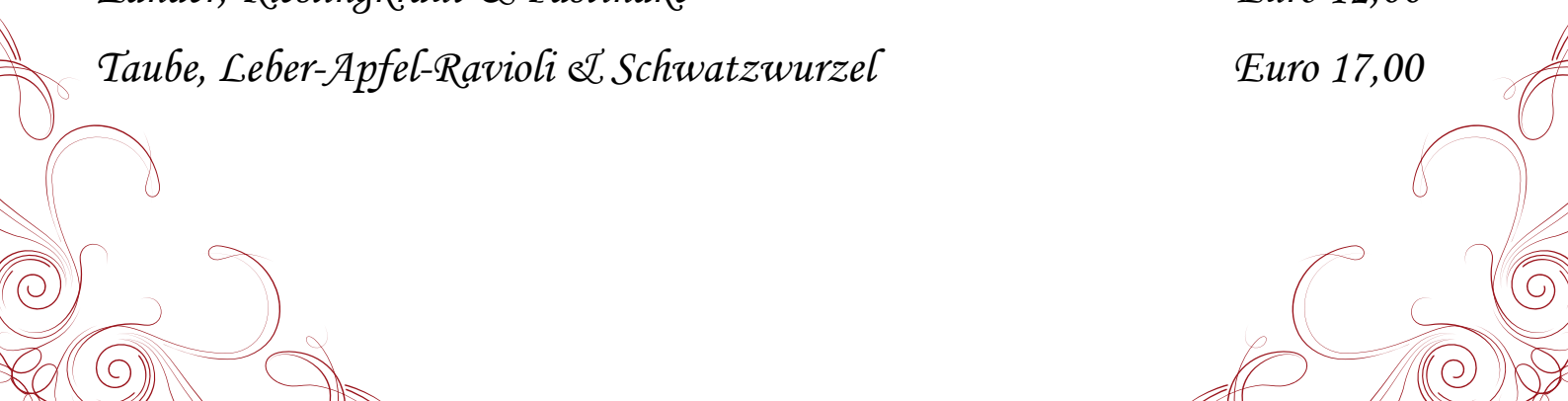
<i>Lauwarme Seeforelle, Krustentierschaum, Rahmgurke &amp; Radieschen</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Rindercarpaccio, Balsamico, Olivenöleis, Parmesan, Tomaten &amp; Pinienkerne</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Kalb von Kopf bis Fuß Wildkräuter &amp; Wurzelgemüse</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Entenleber, Apfel, Schalotte &amp; Brioche</i>	<i>Euro 16,00</i>

## Suppen:

<i>Avocadosuppe &amp; Kakao-Limonenöl</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Rund um den Bärlauch</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Krustentier- &amp; Topinambursuppe Jakobsmuschel, Shrimpsstange</i>	<i>Euro 10,00</i>

## Zwischengericht:

<i>Presatatar, Goldkaviar, Kresse &amp; Olivenfocaccia</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Zander, Rieslingkraut &amp; Pastinake</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Taube, Leber-Apfel-Ravioli &amp; Schwatzwurzel</i>	<i>Euro 17,00</i>




# *A la carte*

## Hauptgänge:

<i>Saiblingsfilet vom Müllnerhof, weiße Buttersauce kleines Gemüse &amp; Petersilienkartoffeln</i>	<i>Euro 24,00</i>
<i>BBQ Huchen, Thymian-Speckbohnen &amp; Mangorisotto</i>	<i>Euro 26,00</i>
<i>Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinjus Bohnen, Tomaten und Olivenkartoffeln</i>	<i>Euro 21,00</i>
<i>Rinderfilet, Trüffeljus, Belugalinsen, Bohnen, Tomaten &amp; Olivenkartoffeln</i>	<i>Euro 32,00</i>

## Unsere Klassiker:

<i>Kalbsfleischpflanzerl, Trüffelsauce, Spinat, Wachtelei &amp; Schnittlauchstampf</i>	<i>Euro 19,00</i>
<i>Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten mit Röstkartoffeln &amp; kleinem Blattsalat</i>	<i>Euro 19,00</i>



# *A la carte*

## *Für zwei Personen:*

*Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinjus, Bohnen,  
Tomaten & Olivenkartoffeln* *Euro 42,00*

*Seezunge aus der Nordsee im Ganzen gebraten  
Champagnersauce, Rahmspinat & gebackene Kartoffeln* *Euro 52 €*

## *Käse:*

*Münster Käse, Kirschwasser, Speck, Apfel & Senffrüchte* *Euro 6,00*

*Käseauswahl vom Anderlbauer, Frasdorf* *Euro 9,00*

## *Dessert:*

*Sorbetvariation* *Euro 6,00*

*Tarte Tartin, Schokoladensorbet & Calvados* *Euro 9,00*

*Tonkabohnen - Crème Brûlée, Himbeer-Dilleis*

*Rosenblüte & Knister* *Euro 8,00*

*Braunes Mousse au chocolaté & Passionsfrucht* *Euro 9,00*

« Guten Appetit »  
und einen angenehmen Aufenthalt im  
Karner Flair Hotel  
wünscht Ihnen  
Marco Recknagel  
Küchenchef  
&  
sein Team