

RESTAURANT
EISVOGEL
ABENDS MENÜ

Vorweg

BROT & BUTTER

Gesalzene Butter | Olivenöl

4,50

Vorspeise

GEMISCHTER SALAT

Karotte | Gurke | Kartoffel | Tomaten | Blattsalat

ORANGEN-KOKOSSALAT

Salatherzen | Cashewnüsse | Orangenfilets

Joghurt-Dressing | Kokos Flocken

– ALS HAUPTGANG 12 –

+On Top

GEBRATENES HÜHNCHEN 4,80

KNOBLAUCH GARNELEN 6,50

6,50

6,50

ROTE BEETE SALAT

Kürbiskernöl | Feta | Balsamico | Geröstete Kerne

TOMATEN-KOKOS SUPPE

Basilikumöl | Olivenkraut

SPARGELCREME SUPPE

Knusper Stangerl

ROASTBEEF CARPACCIO

Ponzu | Sesam | Grapefruit | Wildkräuter

GEBRATENE GARNELEN

Safran Mayo | Kräuter Sud | Knoblauch | Geröstetes Brot

– ALS HAUPTGANG 23 –

8

7

7

13

17

RESTAURANT
EISVOGEL
ABENDS MENÜ

Hauptgänge

GNOCCHI MIT ZIEGENKÄSESCHAUM 17

Karamellierter Chicorée | Walnuss | Honig | Lavendel

WEISSER SPARGEL MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN 14

Marinierter Brokkoli | Spinat | Haselnuss | Nussbutter

BACKHÄNDEL MIT KÜRBISKERNPANIER 21

Kartoffel-Gurkensalat

“ÖSTERREICHISCHES” KALBSFLEISCH-PFLANZERL 23

Cremige Erbsen | Kartoffelpüree | Kalbsjus

MISO SHORT RIB VOM RIND 32

Gebratener Kohlrabi | Kartoffelpüree | Preiselbeerejus

POLTINGER LAMM –ROSA GEBRATEN– MIT GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL 32

Miso Hollandaise | Salz-Karamell | Glasierte Kartoffeln

SAIBLINGSFILET 26

Spargel | Marinierter Brokkoli | Spinat | Haselnuss | Nuss Butter

RIB-EYE STEAK MIT GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL 36

Miso Hollandaise | Salz-Karamell | Glasierte Kartoffeln

Desserts

RAFFAELLO MOUSSE 7

Beeren | Mandeln

HASELNUSS–MOUSSE 9

Blaubeere-Sorbet | Lavendel | Getreide

SCHOKOLADEN GANACHE 9

Kalamansi | Kumquat | Olivenöl-Eis

SPARGEL-SORBET 8

Kokosnuss | Weiße Schokolade | Mandel

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen, wenden Sie sich an unser Service-Team. Alle Preise in € und inkl. der gesetzlichen MwSt.

RESTAURANT
EISVOGEL
DINNER MENU

Up-Front

BREAD & BUTTER

Salted Butter | Olive Oil

4,50

Starters

MIXED SALAD

Carrot | Cucumber | Potato | Tomato | Lettuce

ORANGE-COCONUT-SALAD

*Salad Hearts | Cashew Nuts | Orange Fillets
Joghurt-Dressing | Coconut Flakes*

– AS MAIN COURSE **12** –

BEETROOT SALAD

Pumpkin Seeds Oil | Feta | Balsamico | Roasted Seeds

TOMATO-COCONUT SOUP

Basil Oil | Olive Herb

ASPARAGUS CREAM SOUP

Crunchy Sticks

ROASTBEEF CARPACCIO

Ponzu | Sesame | Grapefruit | Wild Herbs

FRIED SHRIMPS

Safran Mayo | Herbs | Garlic | Toasted Bread

– AS MAIN COURSE **23** –

+On Top

FRIED CHICKEN **4,80**

GARLIC SHRIMPS **6,50**

6,50

6,50

8

7

7

13

17

RESTAURANT
EISVOGEL
DINNER MENU

Main Courses

GNOCCHI WITH GOAT CHEESE FOAM <i>Caramelized Chicorée Walnuts Honey Lavender</i>	17
WHITE ASPARAGUS WITH AIR-DRIED HAM <i>Marinated Broccoli Spinach Hazelnut Nut Butter</i>	14
BAKED CHICKEN BREADED WITH PUMPKIN SEEDS <i>Potato-Cucumber Salad</i>	21
'AUSTRIAN' VEAL 'PFLANZERL' <i>Creamy Peas Mashed Potatoes Veal Jus</i>	23
MISO BEEF SHORT RIB <i>Fried Kohlrabi Mashed Potatoes Cranberry Jus</i>	32
POLTINGER LAMB –MEDIUM– WITH GRILLED GREEN SPARGEL <i>Miso Hollandaise Salted Caramel Glazed Potatoes</i>	32
ARTIC CHAR FILLET <i>Asparagus Marinated Broccoli Spinach Hazelnut Nut Butter</i>	26
RIB-EYE STEAK WITH GRILLED GREEN ASPARAGUS <i>Miso Hollandaise Salted Caramel Glazed Potatoes</i>	36

Sweets

RAFFAELLO MOUSSE <i>Berries Almonds</i>	7
HAZELNUT MOUSSE <i>Blueberry Sorbet Lavender Cereals</i>	9
CHOCOLATE GANACHE <i>Kalamansi Kumquat Olive Oil Ice Cream</i>	9
ASPARAGUS SORBET <i>Coconut White Chocolate Almonds</i>	8