



RESTAURANT EISVOGEL

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 –

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 –

+On Top

GEBRATENES HÜHNCHEN 4,80

KNOBLAUCH GARNELEN 6,50

6,50

6,50

8

7

7

13

17

BUSINESS LUNCH

– Tagesgericht –
Mit kleinem Salat, Wasser und
Espresso

14,90



Hauptgänge

GNOCCHI MIT ZIEGENKÄSESCHAUM

Karamellisierter Chicorée | Walnuss | Honig | Lavendel

17

BACKHÄNDEL MIT KÜRBISKERNPANIER

Kartoffel-Gurkensalat

21

"ÖSTERREICHISCHES" KALBSFLEISCH-PFLANZERL

Cremige Erbsen | Kartoffelpüree | Kalbsjus

23

MISO SHORT RIB VOM RIND

Gebratener Kohlrabi | Kartoffelpüree | Preiselbeerejus

32

BIO SCHWEINEFILET

Wilder Brokkoli | Perlgrauen Risotto | Kräuterseitlinge | Jus

26

SAIBLINGSFILET

Marinierter Brokkoli | Spinat | Pastinake | Haselnuss | Nuss Butter

26

BIO RIB-EYE STEAK MIT BLUE CHEESE FRIES

Gegrillte Ananas | Baby Mais | Chimichurri

38

Desserts

MARINIERTE ERDBBEREN

Buttermilch Espuma | Shiso Sorbet

9

ZITRONEN – MOUSSE

Weißer Schokolade | Grapefruit | Kokosnuss - Eis

9

SCHOKOLADEN GANACHE

Kalamansi | Kumquat | Olivenöl-Eis

9

COLD TEMPTATION

3erlei Eiscreme | Fruchtsud | geröstet Mandel

7

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



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

BUSINESS LUNCH

-Dish of the Day-
With small Salad, Water and
Espresso
14,90



Main Courses

GNOCCHI WITH GOAT CHEESE FOAM

Caramelized Chicorée | Walnuts | Honey | Lavender

17

BAKED CHICKEN BREADED WITH PUMPKIN SEEDS

Potato-Cucumber Salad

21

'AUSTRIAN' VEAL 'PFLANZERL'

Creamy Peas | Mashed Potatoes | Veal Jus

23

MISO BEEF SHORT RIB

Fried Kohlrabi | Mashed Potatoes | Cranberry Jus

32

BIO PORK TENDERLION

Wild Broccoli | Pearl Barley | Mushrooms | Jus

26

ARTIC CHAR FILLET

Marinated Broccoli | Spinach | Parsnip | Hazelnut | Nut Butter

26

RIB-EYE STEAK WITH BLUE CHEESE FRIES

Grilled Pineapple | Baby Corn | Chimichurri

38

Sweets

MARINATED STRAWBERRIES

Buttermilk Espuma | Shiso Sorbet

9

LEMON MOUSSE

White Chocolate | Grapefruit | Coconut Ice creme

9

CHOCOLATE GANACHE

Kalamansi | Kumquat | Olive Oil Ice Cream

9

COLD TEMPTATION

3 Typ Ice creme | Fruit Jus | Roasted Almonds

7