

## MITTAGSKARTE

Lauwarmer Atlantik Hummer  
Rote Beete Carpaccio, pikante Guacamole,  
getrocknete Honigtomaten und Wasabicreme € 32,50

Romanische Salatherzen mit Caesar Dressing,  
Parmesan und Croûtons € 16,50  
- mit Hühnerfiletstreifen € 29,50  
- mit Garnelen € 34,50

Tafelspitz Consommé  
mit Gemüse und Grießnockerl € 9,50

Getrüffelte Kastanien Schaumsuppe  
mit knusprigem Enten Gyoza € 13,50

Empfehlung des Tages € 22,50

Gebrautes Steinbuttfilet "Wildfang"  
mit frischem Blattspinat, gefüllten Kräuter Gnocchi  
und Safranschaum € 36,50 | € 42,50

Rosa gebratene Medaillons vom Black Angus Rind „Dry Aged“  
mit Kartoffelpüree, Gemüse  
Portwein Jus und Sauce Bernaise € 49,50

Wiener Schnitzel vom Tiroler Vollmilchkalb  
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln € 34,50

Hausgemachte Trüffel Ravioli  
auf Selleriecreme, cremiger Trüffelsauce  
und frisch gehobeltem Périgord Trüffel € 28,50

„KCC“ Burger  
mit Trüffelpommes und spicy BBQ-Sauce € 28,50

Pikantes Thai-Curry vom Bio-Huhn  
mit Gemüse und Basmatireis € 32,50

Dreierlei Dim Sum (Garnele, Bio-Huhn, Vegetarisch)  
(Gefüllte Chinesische Teigtaschen)  
mit Wakame Salat, Daikonrettich  
und Ponzu-Chili Sauce € 21,50

Kalbfleischpflanzerl mit Erdäpfelpüree,  
Portweinjus und Röstzwiebeln € 24,50

Spaghetti  
Bolognese | Tomatensauce | Aglio e Olio € 19,50

Zweierlei Schokoladenmousse  
mit frischen Beeren und Fruchtsauce € 13,50

### BRUNCH SPECIALS

Pikantes Beef Tartar mit Trüffel Mayonnaise,  
knusprigem Kartoffelrösti und Salatbouquet € 26,50

Gebackene Tempura Garnelen  
mit spicy Mayonnaise und Guacamole € 19,50

Porridge „Bio Klassik“  
Porridge mit Kurkuma, Orange & Ingwer € 10,50

2 Stück Weißwürste  
mit Laugenbreze und Händlmaier Senf € 9,50

“Club Sandwich”  
Gegrillte Hühnerbrust, Speck,  
Tomate, Salat, Bio-Ei, Cocktailsauce € 23,50