

# Genuss am See Montag

## AMUSE

3 Poget Austern No. 2 in Begleitung von einem Glas Crémant Brut  
21 €

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

in 3 oder 5 Gängen

3- Gang 48 €

5- Gang 68 €



# Chef's à la Carte

## SUPPE & VORSPEISEN

### Batzenhäusl Bouillabaisse

als Vorspeise 16 €

als Hauptgang 32 €

feine Fisch- & Meeresfrüchtesuppe nach Art  
des Hauses

### Ox für 2

pro Person 18 €

Gegrilltes Knochenmark mit Tartar vom  
Almochs, Zwiebel & Stundenei  
Derf's a bisserl Meer sei?  
+10g Osietra Kaviar für 22€  
+30g Kate & Kon Kaviar für 68€

### Carpaccio

26 €

vom marinierten Rinderfilet mit frisch  
gehobeltem Sommertrüffel

### Ceviche

18 €

von der Jakobsmuschel mit Gurkenschnee &  
Kapernblüten

## FRISCHE PASTA

### Garnelen "Bolognese"

als Zwischengericht 21 €

als Hauptgang 32 €

Pasta in feiner Burrata Sauce, getoppt mit  
Garnelen- Bolognese & Kaviar

### Carbonara

"klassisch" 26 €

+ Jakobsmuscheln 36 €

+ Oktopus 36 €

Original römische Carbonara Sauce mit  
Guanciale & frisch gehobeltem Sommertrüffel

## STEAK 4 TWO

aus unserem Dry Ager mit Beilagen & Saucen

pro Person 59 €

Je nach Verfügbarkeit - T- Bone, Porterhouse & Tomahawk +10 € pP



Wir servieren ein Gedeck mit Brot, leicht gesalzener Butter & Aufstrich für 4,50 €/ Person