

VORSPEISE

Spanferkel, Radieschen, Ei

Bratensülze von der Spanferkelschulter
mit Radieschen, gekochtem Ei
und Rote Bete Gel
€ 19,00

Forelle, Apfel, Gurke

Gebeiztes Fjordforellenfilet
mit eingelegtem Granny Smith Apfel, Rahmgurkensalat
und Edamame
€ 19,00

Joghurt, Limette, Feta

Espuma von griechischem Joghurt,
mit Limettenfilets, Fetakäse, Oliven
und Piment de Espelle
€ 22,00

SUPPE

Tomate, Ricotta, Basilikum

Essenz von der Strauchtomate
mit Ricotta-Basilikum-Ravioli
€ 11,00

Aprikose, Paprika, Garnele

Kalte Suppe von Aprikose und zweierlei Paprika
mit gebratener Garnele
€ 13,00

Gedeckpreis € 2,90 pro Person
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reichen wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.

OPÉRA'S KLASSIKER

Vitaminbombe

Erfrischende Blattsalate mit Hausdressing,
Schnittlauchschand und Knoblauch-Croûtons
€ 12,00

wahlweise mit gebratenen

Waldpilzen
€ 18,00

Rinderfiletspitzen
€ 26,00

Gambas (3 Stück)
€ 23,00

Rind, Parmesan, Kaper

Feine Scheiben vom Fassona Piemontese Rind
mit Parmesan, Rucola, konfierten Tomaten
und eingelegten Kapern
€ 23,00

Steak-Tatar vom Fassona Piemontese Rind

am Tisch angemacht
wahlweise mit Pommes Frites oder Toast
€ 22,00

als Hauptgang
€ 29,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

mit Preiselbeeren und kleinem Salat
wahlweise mit
Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat
€ 31,00

Gedeckpreis € 2,90 pro Person
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reichen wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.

ZWISCHENGANG

Fregola Sarda „Frutti di Mare“

Calamaretti, Jakobsmuschel und Vongole
in Krustentier-Bisque mit Fregola Sarda

€ 23,00

als Hauptgang

€ 34,00

HAUPTGANG - VEGETARISCH

Miso Nasu

Karamellierte Miso Aubergine
mit frittiertem Tofu, Sojakaviar, Shimeji Pilze
und Sushireis

€ 25,00

Tagliatelle, Pfifferling, Babyspinat

Tagliatelle in Pfifferling-Rahm,
mit Pfifferlingen, Junglauch
und Babyspinat

€ 27,00

Gedeckpreis € 2,90 pro Person
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reichen wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.

HAUPTGANG

Zander, Spitzkohl, Blutwurst

Kross gebratenes Zanderfilet
mit weißem Kimchi, Blutwurst-Tascherl
und gebratene Blutwurst
€ 31,00

Dorade, Peperonata, Kartoffelkissen

Gebratenes Doradenfilet
mit Peperonata, Kartoffelkissen
und Basilikumpesto
€ 34,00

Pflanzerl, Kartoffel, Pfifferling

Lachs und Garnele Pflanzerl
mit lauwarmem Kartoffel-Pfifferling-Salat
und Petersilien-Zitronen-Gremolata
€ 30,00

Poularde, Mais, Graupen

Gebratene Poulardenbrust
mit Mini- Mais, Maiscreme
und Kräuter-Graupen
€ 32,00

Rib Eye

300g Neuseeländisches Black Angus Beef
mit Cafè de Paris Butter, Pfefferrahmsoße, buntem Gemüse
und Pommes Frites
€ 46,00

Gedeckpreis € 2,90 pro Person
-wird ohne Bestellung gereicht-

Bitte weisen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten hin – gerne reichen wir auf Wunsch eine gesonderte Menükarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen Mehrwertsteuer.
Eventuell gegebene Trinkgelder teilen die Servicekräfte mit ihren Kolleg*innen
aus der Küche und dem Servicebereich.