

## Vorspeisen

### **Weiß in Weiß**

Gebeizter weißer Heilbutt und weißer Sesam  
mit gegrillter Schwarzwurzel an Crème von getrockneter Aprikose und Sesam-Sponge € 18,00

### **Grüne Fee und reicher Ritter**

Zweierlei von der Foie Gras auf gebratenem Baumkuchen,  
mit rotem Mangold und Quittenpraline an Backpflaumencreme € 23,00

### **Opéra'S Klassiker**

#### **Opéra'S Vitaminbombe**

Erfrischende Blattsalate mit unserem Hausdressing,  
Schnittlauchschmand und Knoblauch-Croûtons € 10,00

#### **Je nach Wunsch**

mit gebratenen Waldpilzen € 16,00

oder gebratenen Rinderfiletspitzen € 18,00

oder gebratenen Gambas (3 Stück) € 19,00

#### **Steak-Tatar vom Rinderfilet**

zum „Selbst anmachen“ mit Pommes Frites und Toastecken  
als Vorspeise € 19,00

als Hauptgang serviert € 26,00

## Suppen

### **Kürbissüppchen**

mit gerösteten Kürbiskernen, steirischem Kernöl und Kokosschaum € 11,00

### **Fasanen Consommé**

mit Gemüserauten und Steinpilzraviolo € 11,00

## Opéra'S Pasta

### **Tomaten-Ricotta-Tortellini**

geschwenkt in brauner Butter, Oliven, Pinienkernen, Basilikum und Parmesan  
als Zwischengang € 17,00

als Hauptgang € 23,00

### **Schwarzwurzel-Quiche mit Rote-Beete-Hummus**

mit gerösteten Pistazien, Granatapfelkernen und marinierten Wildkräutern  
als Zwischengang € 15,00

als Hauptgang € 19,00

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

## **Fischgerichte**

### **Opéra'S Klassiker**

**Meeresfrüchte-Étagère "Plateau des Fruits de Mer"** in zwei Gängen serviert

*kalt serviert*

*Marinierte Louisiana Garnelen und Flusskrebse, kaltgeräucherte Lachsfilettranche, ein Paar Atlantik Austern, Hummer- und Lachstatar, dazu servieren wir verschiedene Dips*

*warm serviert*

*Halber Hummer in Café de Paris Butter geschwenkt, gebratene Gamba, Jakobsmuschel und Fischfilet auf Wok-Gemüse*

*-für zwei Personen-*

*pro Person € 46,00*

### **Filet vom Islandkabeljau**

*mit geschmorten Balsamico-Linsen und Kartoffeldoughnuts an Petersilien Beurre Blanc € 27,00*

### **Seezunge im Ganzen am Tisch filetiert**

*an Zitronen-Salbei-Pappardelle, sautiertem Baby-Mangold und Beurre Blanc € 36,00*

## **Fleischgerichte**

### **Opéra'S Klassiker**

#### **Opera'S Wiener Schnitzel**

*vom Milchkalb in luftiger Panade mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat  
dazu servieren wir einen kleinen Salat, Preiselbeeren und Zitrone*

*€ 26,00*

#### **Rosa gebratener Rehrücken**

*an Pastinaken-Speckdauphines, pochierte Gewürzbirne und Hagebuttenjus*

*€ 34,00*

#### **Tranchen vom Iberico-Rücken**

*mit getrüffeltem Kartoffelterrinen und Honigkarotten aus dem Rohr an Selleriecrème  
und Nussbutterjus*

*€ 26,00*

#### **Steaks vom US-Beef „Greater Omaha Nebraska“**

*„Ladies Cut“ 120 Gramm Rinderfilet*

*€ 29,00*

*„Men's Cut“ 200 Gramm Rinderfilet*

*€ 40,00*

#### **Dry Aged Special - 250 Gramm Ribeye Steak**

*(John Stone, Irland) - 21 Tage trocken gereift*

*€ 36,00*

### **Unsere Steaks servieren wir mit**

*Café de Paris Butter*

*Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise*

*Buntem Gemüse und Pommes Frites*

**Gedeckpreis pro Person à 2,90 €**

**- wird ohne Bestellung gereicht -**