





Seehaus Kulinarik




TRÜFFEL & WILD TRUFFLE & VENISON

Vorspeise First course

Beef Tatar  Beef Tatar	EUR	18
Trüffelcreme, Pane Carasau, Wildkräuter Truffle cream, pane Carasau, wild herbs		
Gebeizter Hirschrücken  Marinated Vanison	EUR	19
Eingelegter Kürbis, Kürbis Panna Cotta, Feldsalat Pickled pumpkin, pumpkin panna cotta, lamb's lettuce		

Hauptgang Main Course

Taglioni con Crema di Tartuffi  Taglioni con Crema die Tartuffi	EUR	18
Feine Bandnudeln, Trüffelsauce, Parmesan Tagliatelle, truffle cream, parmesan		
mit 4g weißem Alba Trüffel  with 4g white Alba Truffle	EUR	39
je weiterem Gramm  further Gramm Alba Truffle	Aufpreis  Charge	EUR 7

Feines Poltinger Rehragout  Poltinger Deer Ragout	EUR	25
Butterspätzle, Rosenkohlblätter, Glacierte Maronen, Preiselbeeren Buttered „Spätzle“ (homemade nuddles), brussels sprouts, glazed chestnuts, cranberries		
Rosa gebratene Poltinger Rehkeule  Pink roasted Poltinger Vanison Haunch	EUR	29
Buchteln, Rosenkohlblätter, Glacierte Maronen, Preiselbeeren Buchteln (homemade warm yeast dumpling), brussels sprouts, glazed chestnuts, cranberries		
Hirschrücken Medaillons  Medallion of Deer	EUR	36
Blaukrautstrudel, Selleriepüree, Brusseler Sprossen Red cabbage strudel, celery mash, Brusseler sprouts		

Unsere Weinempfehlung We recommend

WEISS – WHITE			
2017	Sauvignon Blanc „THERESE“ Erste STk Lage Weingut Polz – Südsteiermark Sauvignon Blanc	0,75l	EUR 59
ROT – RED			
2013	Amarone della Valpolicella Corte Figaretto – Venetien Corvina, Rondinella, Molinara	0,75l	EUR 75

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
All prices are in Euro and inclusive VAT.