

„Restaurant 1928“

Abendkarte

Schaumsuppe vom Zitronengras € 7

Graved Lachs

Consommé € 7

Frittaten

Tomatencrèmesüppchen € 7

Beef Tatar € 13

Tomate / Wachtelei

Ungarische Gänseleber € 30

Tiroler Apfel / Mascarpone

Gegrillte Jakobsmuschel € 23

Hafer / Karotte / Iberico Speck

Salate und Antipasti vom Buffet € 6

Kalbsfilet € 28

Karfiol / Artischocke / Morchel

Heimisches Bach-Forellen-Filet € 25

Kartoffelstampf / Dill / Junglauch / Salsiccia

Dinkelcrêpes € 19

Mangold / Spargel / Parmesan

Bio-Rinderfilet € 40

La Ratte Kartoffeln / Rosmarin / Sprossenkohl /
roter Spitzpaprika / Hagebutte / Wintertrüffel

Dessert von der Zwetschke € 10

Portwein / Joghurt

Mango-Buttermilchdrink € 6

Passionsfruchtsorbet

Dessert von „Stanzer“ Zwetschke € 10

Sauerrahm / Portwein

Erlesene Käseauswahl vom Buffet € 9

Unsere Klassiker

(ab 2 Personen)

Chateaubriand € 45 p. P.

Kleine Kartoffeln / gegrilltes Gemüse

Chateaubriand ist ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets. Serviert wird das für zwei Personen ausreichende Chateaubriand klassisch medium rare bis rosa gebraten.

Crêpe Suzette € 15 p. P.

am Tisch flambiert

Als 1869 spontan bei der Zubereitung von Pfannkuchen im legendären Café de Paris in Monte Carlo die Sauce plötzlich Feuer fing, soll der Kochlehrling Henri Charpentier die Crêpes in die entflammte Marinade getunkt haben und dem britischen Kronprinzen serviert haben. Dieser war begeistert und die Crêpes sollten den Namen seiner schönen Begleiterin tragen – das war an diesem Tag Suzette.

