

Business Lunch

Montag, 16. bis Freitag, 20. Februar 2026

in der Zeit von 11.30 - 13.30 Uhr

Business Lunch € 27,90

Montag, 16. Februar

Griechischer Salat | marinierter Schafkäse | Brotchips | gebackene Oliven
oder

Gelbe Suppe von der Kärntner Ente | Liebstöckel | Wurzelgemüse

Maishendlbrüstchen mit Tomaten-Mozzarella-Fülle | Parmesanrisotto | Mangold | Madeira
oder

Gegrillte Buttermakrele | Erdäpfel-Artischocken-Gröstl | Meeresspargel | Verjus

Dienstag, 17. Februar

Tatar vom irischen Lachs | Rote Rübe | Kren | Sauerrahm
oder

Alt-Wiener Suppentopf | Fadennudeln | Wurzelgemüse

Gemischte Filetspitzen Stroganoff | Spinatspätzle | glasiertes Wurzelgemüse
oder

Gegrilltes Zanderfilet | Erbsenmousseline | glasierte Zuckerschoten | Beurre blanc

Aschermittwoch, 18. Februar

Zweierlei Heringssalat | Wasabi-Kaviar | Zitruslachs | Pumpnickel
oder

Karfiolschaumsuppe | Sesam-Croutons | Kerbelöl

Gebackenes Schollenfilet | rahmiger Erdäpfel-Gurkensalat | Petersiliendip
oder

Hausgemachte Pasta | Petersilienpesto | Zitrone | geröstete Garnelen | Muscheln | Kirschtomaten

Donnerstag, 19. Februar

Rosa Roastbeef | Paprikamousse | Kräutersalat | Meaux-Senf
oder

Schaumsuppe vom Austernseitling | Prosciutto-Grissini

Duett vom Kärntner Schwein | Chorizo-Kraut | knusprige Erdäpfelrolle | Knoblauch-Thymian-Jus
oder

Knuspriges Filet vom Kärntner Saibling | Jungzwiebel | cremiges Risotto | Ingwerschaum

Freitag, 20. Februar

Maki-Röllchen | Spice-Garnele | Avocado | Curry | Wasabi | grüner Apfel
oder

Parmesanschaumsuppe | getrüffelte Croutons

Zwiebelrostbraten vom Angusrind | grüne Bohnen | Rosmarin-Erdäpfel | Röstzwiebeln
oder

Gegrilltes Skrei-Medaillon | Gemüsecurry | Kokosreis | Zitronengras