

GRAND LUNCH
EXPERIENCE

BURRATA

*Ochsenherz Tomaten | Rucola
Mojo Rojo & Mojo Verde*

SCHWEINSFILET

Mini Gnocchi | Bärlauchcrème

SCHOKOLADEN FONDANT

Himbeercoulis | Bourbon Vanille Eis

DREI GANG MENÜ 55

*Unser Grand Lunch Menü beinhaltet eine Weinbegleitung,
Mineralwasser, sowie Kaffee- und Teespezialitäten.*

VEGETARISCHES MENÜ

KRÄUTERSEITLING

Kräutersalat | Karotten-Yuzu Dressing

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

Bärlauchcrème | Burrata | Tomate

SCHOKOLADEN FONDANT

Himbeercoulis | Bourbon Vanille Eis

DREI GANG MENÜ 50

*Unser Grand Lunch Menü beinhaltet eine Weinbegleitung,
Mineralwasser, sowie Kaffee- und Teespezialitäten.*

À LA CARTE
GH CLASSICS

VORSPEISEN

Klassisches Rindertatar | Gepickelte Rote Zwiebel
Brioche 23

Ziegenkäse Crème Brûlée | Mango | Gurke
Basilikumkresse 20

Oktopus | Chorizo | Tomate & Stangensellerie
Zitronenverbene 22

SUPPEN

Consommé vom Rind | Grießnockerl | Wurzelgemüse 8

Spargelcrèmesuppe | Spargel Wan Tan | Estragon 9

ZWISCHENGÄNGE

Kalbsbeuschel | Linsen | Liebstöckel 20

Linguine vom Kräuterseitling | Bärlauchcrème 19

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Kalb
Erdäpfel-Vogersalat | Kernöl 31

Rindsfiletsteak 200 g | Bio Solo Spargel
Miso Hollandaise 52

Von unserem Lavastein Grill

Black Tiger Garnelen (5 Stk.) | Tom Ka Aromen
Thai Spargel & Zuckerschoten | Shiitake Pilze 32

Bergkäse Ravioli | Spargelcrème
geräucherte Mandeln 24

BEILAGEN

Erdäpfel Mousseline Gartensalat

7 7

Gegrilltes Gemüse Markknochen Jus

14 6

Babyspinat Trüffel Sauce

8 7

DESSERTS

Schokoladen Marquise | Crème Fraîche Eis 14

Joghurt Mousse | Grand Hotel Honig & Honig Eis
Limette 14

Pistazie & Blutorange 14