

GRAND LUNCH  
**EXPERIENCE**

**CHAYOTE**

*Quinoa | Passionsfrucht | Shiso*

**PAPRIKA HUHN 2.0**

*Bio Huhn | Reiskuchen Nockerl | Daikon Kresse*

**POCHIERTER RHABARBER**

*Frischkäse | Granola | Erdbeere*

DREI GANG MENÜ 55

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

**VEGETARISCHES MENÜ**

**CHAYOTE**

*Quinoa | Passionsfrucht | Shiso*

**GEGRILLTER KRÄUTERSEITLING**

*Gelbes Linsen Dahl | Tom Kha Aromen*

**POCHIERTER RHABARBER**

*Frischkäse | Granola | Erdbeere*

DREI GANG MENÜ 50

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

GEDECK 7

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten

À LA CARTE

# GH CLASSICS

## VORSPEISEN

Klassisches Rindertatar | Eingelegte Rote Zwiebel | Joseph Brot 24

Ziegenkäse Crème Brûlée | Mango | Gurke | Basilikumkresse 22

Island Lachs | Senf Kaviar | Granny Smith | Sauerrahm 24

## SUPPEN

Consommé vom Rind | Grießnockerl | Wurzelgemüse 10

Topinambur Crèmesuppe | Périgord Trüffel 10

## ZWISCHENGÄNGE

Kürbisrisotto | Sainte-Maure | Kürbiskern Pesto | Kräutersalat 24

Black Tiger Garnelen | Tom Kha Aromen | Shiitake Pilze | Zuckerschoten 29

## HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Kalb | Erdäpfel-Vogersalat | Kernöl 35

Rindsfiletsteak 150 g | Gegrilltes Bio Gemüse | Sake-Trüffel Sauce  
Auf unserem Lavastein Grill 48

Bio Isländer Lachs | Bimi Brokkoli | Miso Hollandaise | Eingelegte Rote Zwiebel 35

Hausgemachte Pasta | Perigord Trüffel | Thymian Butter 26

## DESSERTS

Tarte Tatin  
Boskoop | Madagaskar Vanille | Karamell 16

Dulcey 35%  
Granola | Kokos | Passionsfrucht 16

GEDECK 7

Sehr verehrte Gäste, bitte informieren Sie unser geschultes Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten