

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