

Wilde Kräuter Küche

À LA CARTE 18.00 – 21.00 UHR

Bei jeder Essensbestellung berechnen wir unser Malis Signature Gedeck mit 4,50 Euro pro Person. Im Gedeck enthalten sind Salz, Öl, Butter, Kresse, Aufstrich und zwei Sorten hausgebackenes Brot

(ACFGHLMO)

Vorspeisen



Marinierter Pflücksalat (AMO)

Eingelegter Rhabarber | Erdbeeren | Gartenkräuterpesto | Brotchips

10€

Rarität | Piwi | Bio | Sauvignier Gris | Vintage Winzersekt Méthode Champenoise | ZillerSeasons Editon | Italien

0,1l | 16,50€

wahlweise mit: (ACGMO)

Gebratenen Kaspressknödeln und Sauerrahm

15€

Rarität | Piwi | Bio | Sauvignier Gris | Vintage Winzersekt Méthode Champenoise | ZillerSeasons Editon | Italien

0,1l | 16,50€



Caesar Salat (ACHM)

Pinienkerne | gezupfte Croûtons | getrocknete Kirschtomaten

11€

Piwi | Bio | Rosé Cuvée | Winzersekt Méthode Champenoise | Lieselehof | Italien

0,1l | 16,50€



Tatar von der Aschauer Lachsforelle (DGHLM)

Bärlauch | Senfsaat | Wassermelonenrettich | Ponzu

15€

Rarität | Bio | Vegan | Sauvignon Blanc – Next Level Edition | säurearmer Weißwein | Pratsch | Österreich

0,1l | 11,50€



Über Zirbenspänen geräucherte Rinderbrust (ACFLM)

Hausgebackenes Sauerteigbrot | Zwiebeltexturen | eingelegte Gurke | Gewürzmayonnaise

18€

Rarität | Bio | Vegan | Zweigelt – Next Level Edition | klassischer Rotwein | Pratsch | Österreich

0,1l | 11,50€

Suppen



Gerloser Wildconsommè (ACLP)

Ravioli | Gemüseperlen | Gartenkräuter

14€

Chianti Classico - Gran Selezione | Wein mit Tiefe | Antinori | Firenze

0,1l | 18,50€



Tomaten-Rhabarbersuppe (AFGL)

Kräuternockerl | Pinienkerne

12€

Glera Prosecco | leichte Frische | Bartolin Angelo | Italien

0,1l | 6,50€



Spargelcremesuppe (AGLP)

Bruschetta | Gartenkräuterpesto

13€

Rarität | Piwi | Bio | Solaris – Vino del Passo | frischer & reifer Weißwein | Lieselehof | Italien

0,1l | 16,50€



Wilde Kräuter Küche

Hauptgänge



Linguine „Sommertrüffel“ (ACFGLO)

Pinienkerne | Rucola | Parmesan

Rarität | Bio | Vegan Riesling – Next Level Edition | säurearmer Weißwein | Pratsch | Österreich

wahlweise mit:

gebratenen Rindfleischstreifen (ACFGLO)

Lagrein Riserva | gereifter Rotwein | Elena Walch | Italien

30€

0,1l | 11,50€



Caesar Salat (ACHM)

wahlweise mit:

gebratener Avocado (ACHM)

konfiertter Maishendlb Brust (ACHM)

gebratenen Riesengarnelen (ABCHM)

Rarität | Chablis – Vieilles Vignes | fassgereifter Weißwein | Gautherin & Fils | Frankreich

19€

23€

24€

25€

0,1l | 25,50€



Ofenfrische Pinsa (AGLO)

Strauchtomate | Scamorza | Artischocke | Gartenkräuter

Rarität | Bio | Vegan Zweigelt – Next Level Edition | klassischer Rotwein | Pratsch | Österreich

27€

0,1l | 11,50€



Gebratenes Saiblingsfilet von der Fischzucht Moser (ADLNO)

Bärlauchrisotto | Karfiol | Rhabarber | Petersilie

Rarität | 2016 – Champagne – Belle Epoque | gereifte Rarität | Perrier - Jouet | Frankreich

32€

0,1l | 35,50€



Wiener Schnitzel vom Tiroler Kalb (ACGMO)

Bratkartoffeln | gemischter Salat | Preiselbeeren

Lagrein Riserva | gereifter Rotwein | Elena Walch | Italien

31€

0,1l | 18,50€



Filetsteak vom heimischen Rind (CGLN)

Bärlauchdauphine | grüner Spargel | Shiitake | Portweinjus

Rarität | Roesler – Rebwerk | Vinum Saxum | Kugler | Österreich

48€

0,1l | 35,50€



Malis „Club Sandwich“ (ACLP)

Klassisch: mit Maishendlb Brust, Spiegelei & Bacon (ACGLMO)

2016 Gaja Rossj-Bass | Raritäten Cuvée | Angelo Gaja | Italien

Vegetarisch: mit gebratener Avocado, Spiegelei & eingelegter Karotte

2016 Gaja Rossj-Bass | Raritäten Cuvée | Angelo Gaja | Italien

28€

0,1l | 25,50€

26€

0,1l | 25,50€

Desserts



Süße Köstlichkeiten (ACEFGHNP)

aus der Vitrine unserer Eden Patisserie

Rarität | Auslese | lieblicher Weißwein | Stefan Pratsch | Österreich

lt. Angebot

0,1l | 11,50€



Kleine Käseauswahl von der Feinkäserei „Kasanova“ vom Fügenberg (AGMO)

Portwein | Grahams Rosso 30Y | Getrocknete Früchte Aromen | Portugal

21€

5cl | 13,50€

