

# *Manufaktur für Gaumenerlebnisse*

**Ma | nu | fak | tur;** *Substantiv [die]*

gewerblicher Kleinbetrieb, in dem [stark spezialisierte] Produkte [im Wesentlichen oder teilweise] in Handarbeit hergestellt werden, was zu einer hohen Qualität führt.

*Duden*

Geniessen Sie die Kreationen aus unserer Manufaktur für Gaumenerlebnisse. Unser Team um Chef-Manufakteur Klaus Blümel verarbeitet in Handarbeit hochwertige, wann immer möglich, regionale Rohprodukte zu faszinierenden Gerichten – oder eben Gaumenerlebnissen.

# *Zeit zum Geniessen*

Sie möchten unerwartete Genüsse erleben? Dann wählen Sie Blümels Überraschungsmenü, welches wir für Sie kreiert haben. Starten Sie mit dem Menü und bestellen Sie, wenn Sie einen Zwischengang auslassen möchten, einfach den Hauptgang.

## ***Blümels Überraschungsmenu***

3-Gang Menü

84.–

4-Gang-Menu

96.–

5-Gang-Menu

113.–

6-Gang-Menu

131.–

7-Gang-Menu

148.–

8-Gang-Menu

163.–

Falls Sie nur einen kleinen Überraschungseffekt wünschen, fragen Sie nach unserer Zusatzkarte, um zumindest die wichtigsten Zutaten der einzelnen Gänge zu erfahren.

## ***Vorspeisen***

Gebeizter Lachs auf Sauerampfercrème  
mit Kartoffelrösti

21.–

Kalbstatar mit Kräuterbrioche, Schalotten-Confit,  
knuspriges Wachtelei und Petersiliensauce

23.–

Lauwarmer Spargelsalat mit Panna cotta  
frische Gartenkräuter und Flusskrebse

24.–

Bärlauchsuppe  
mit knuspriger Praline vom Malanser Huhn

16.–

Souffliertes Bio-Hühnerei  
auf Cremespinat mit Morcheln

19.–

Spanferkel-Ravioli mit Weissbierschaum  
Saubohnen und Mönchsbart

25.–

Unsere Vorspeisen servieren wir gerne gegen  
Aufpreis von CHF 12.– als Hauptgang

## ***Hauptgerichte***

Kalbsfilet auf Karottenpüree mit Ingwerkarotten  
Brunnenkresse-Ricotta-Knödel und Champignons

49.–

Geschmorte Kaninchenkeule an Sherrysauce  
mit knusprigem Salbei, Bärlauchpolenta und Gemüse

47.–

Seezungenfilet mit Spargel-Morchelfüllung  
Cabernet-Sauvignon-Sauce, Erbsen-Minzenravioli  
und Frühlingsgemüse

52.–

Hühnerbrust vom Malanser Huhn mit Karottenpesto  
Zitronen-Ingwer-Nudeln und grüne Spargeln

46.–

Wiener Schnitzel mit eingelegten Preiselbeeren  
Kohlrabispaghetti und Kartoffelgnocchi

46.–

Lammfiletwürfel an einer Thymiansauce  
mit Käsespätzle und knusprigen Zwiebeln, allerlei Gemüse

48.–

Für Vegetarier haben wir immer zwei Gerichte zur Auswahl.  
Fragen Sie uns einfach danach.

Die Küche bereitet die Gerichte a la Minute für Sie zu.  
Bei Tischen ab 4 Personen ersuchen wir Sie daher sich auf  
maximal 4 Gerichte zu einigen.

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten. Für Informationen zu Zusatzstoffen und  
Allergenen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

# *Nachspeisen*

Minzeparfait mit Eisweinsabayone  
und marmoriertem Kuchen

*19.-*

Himbeergratin mit Pistazieneis und Pistazienschwamm

*18.-*

Zitronentarte mit Popcorneis und Schokoladenpopcorn

*17.-*

Beerendessert

*16.-*

Lasagne vom geschmorten Rhabarber  
mit Zitronen-Meringue und Sauerrahmeis

*18.-*

Verschiedene Hart- und Weichkäse von der Selection Beeler  
serviert mit gehobeltem Früchtebrot

*19.-*

1 Kugel Glace/Sorbet nach Saisonangebot

*5.50*

## ***1 Glas (4cl) Süßwein***

Burgenland, Kracher Spätlese

*8.-*

Niederösterreich, Setzer Beerenauslese

*9.-*