

PrincS-Empfehlungen

Vorspeisen

CARPACCIO vom heimischen Hochalpenrind <small>GA</small> Rucola Parmesan	16,9
Gebratene JAKOBSMUSCHELN <small>GBD</small> Mascarpone-Hokkaido-Kraut Hummer-Creme	16,9

Suppen

Kräftige WEIDERIND-BOUILLON mit DREIERLEI EINLAGE <small>CAGLOM</small> Grießnockerl Leberknödel Fleischstrudel Wurzelgemüse Schnittlauch	8,9
Aufgeschäumte Kürbis-Kokossuppe <small>BGLOP</small> Marinierte Riesengarnele	10,9

Hauptspeisen

Saftiges französisches Perlhuhnbrüstchen <small>LOP</small> Getrüffelte Steinpilzpolenta Romanesco Rosmarin Jus	23,9
Filet vom Kärntner Gebirgs-Saibling <small>PDO</small> knackiges Gemüse-Gröstl Proseccoschaum Keta-Kaviar	28,9
Cremiges Zitronengrassrisotto <small>GLOFP</small> geräucherter Tofu Grana Padano	18,9

Dessert

Hausgemachte MINIBUCHTELN Vanillesauce <small>FHGE</small>	9,5
Hausgemachtes MARONI-MOUSSE nach „PrincS-Art“ Zwetschkenragout <small>ACGH</small>	9,5
Halbflüssiges ZITRONEN-LIMETTEN-SORBETO mit Minze <small>O</small>	6,8