



LANDHAUS FECKL

Franz Feckl's Klassiker

Salatvariation mit gebratenen Pilzen	17 €
Hummersalat à la Chef	30 €
Unsere Festtagssuppe	15 €
Hummersuppe mit Estragon	16 €
Sinfonie von Edelfischen in Hummersauce mit gebratenem Blumenkohl und gemischtem Reis	38 €
Isländisches Rotbarschfilet im Paellafond mit Grillgemüse und Reistaler	38 €
Zwiebel-Rostbraten vom Angus Beef mit Maultaschen, Bratkartoffeln und Salat Marie	38 €
Ochschwanz-Variation mit Bohnengemüse und handgeschabten Spätzle	38 €
Gebratene Kalbsleber in Himbeer-Essigsauce mit Pfifferlingen und Kartoffelrösti	38 €

Menü „Innovativ“ Kohlenhydrat reduziert

Carpaccio vom Wildlachs
mit Sauerrahm und Kräutersalat

Jakobsmuschel mit gegrillter Wassermelone
und Papaya-Relish

Duett vom Lamm in Kräuterjus
mit Oliven und Gemüseappardelle

Gin-Blaubeere-Minze

Komplettes Menü **88 €**

Unsere Dessert-Klassiker

Mousse von dreierlei Schokoladen	18 €
Dessert-Potpourri	19 €
Sorbetteller	17 €

Menü

Stubenkükenbrust und -keule mit Gazpacho-Variation
und Parmaschinken

Rotbarbenfilet im Basilikum-Yuzu-Fond

Heilbuttfilet im Pfirsich-Bohnensud

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit
Sommertrüffel, Sellerie und Lauch

Käse vom Wagen

oder

Dessert nach Wahl

Komplettes Menü **98 €**

ohne Heilbutt **82 €**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert (3 Gänge) **69 €**

.....

Gerne servieren wir Ihnen eine Weinbegleitung zu den

Menüs für:

3 Gänge **25 €** pro Person / 4 Gänge **30 €** pro Person

Vegetarisches Menü

Pfifferlingsvariationen mit Brokkoliröschen

Gazpacho „Andaluz“

Gebackene Avocado mit Mangochutney
und süß-scharfem Gemüse

Gefüllte „Mini-Paprika“ mit mediterranem Brotsalat

Dreierlei Crème brûlée
(von Vanille, Schokolade und Himbeeren)
mit Sorbet und Eis

Komplettes Menü **72 €** / ohne Gazpacho **60 €**

Unsere Desserts

Gin-Blaubeere-Minze	18 €
Dreierlei Crème brûlée (von Vanille, Schokolade und Himbeeren) mit Sorbet und Eis	18 €