

Sehr geehrte Gäste,

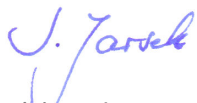
herzlich Willkommen im Restaurant „Le Jardin“. Wir freuen uns, dass Sie den Weg in unser idyllisches, versteckt gelegenes Restaurant gefunden haben.

Man sieht es dem Haus und dem jungen Team nicht an, jedoch stecken in unseren Mauern über 100 Jahre Geschichte. Im einstigen Bier- und Weinkeller befinden sich heute unsere Küche sowie das Restaurant mit direktem Zugang zur malerischen Waldterrasse.

Unsere Philosophie lautet uns völlig auf die Premiumqualität in Küche und Service zu konzentrieren. Inspiriert von kulinarischen Einflüssen aus aller Welt zaubern wir Ihnen Traditionelles und Neues auf unsere eigene Art. Experimente mit vielfältigen Düften und Aromen gehören zur Priorität. Hierbei setzen wir bewusst auf innovative Kreationen mit spürbarer Liebe zum Detail.

Lassen Sie sich von der gediegenen Atmosphäre und dem Spiel der kulinarischen Elemente begeistern.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt! Wir stehen Ihnen jederzeit beratend zur Seite und sind immer für Sie und Ihre Wünsche da. Und sollte einmal nicht das Passende für Sie dabei sein, so zögern Sie nicht, uns anzusprechen.



Sabine Jarsetz  
Restaurantleiterin



Steffen Lindner  
Küchenchef

# Vorspeisen und kleine Gerichte

Auberginenröllchen  
mit Fetakäse gefüllt  
an Tomaten-Kompott  
und Kräuter-Couscous  
EUR 7,50

Pfeffersteak-Toast  
an winterlichen Blattsalaten  
und Joghurt-Minz-Dipp  
EUR 12,00

Gesalzte Kalbshüfte  
im Weck-Glas  
mit feinem Birnen-Balsamdressing  
dazu Olivenbrot  
EUR 9,50

## Suppen

Kartoffelrahmsüppchen  
mit Strudel von der geräucherten Poularde  
EUR 6,50

Warmes Zitronensüppchen  
mit Räucherlachstatar  
EUR 6,00

# Pasta und Fisch

Saiblingsfilet  
auf der Haut gebraten  
an Apfel-Paprikagulasch  
und Gelbe Linsen-Kartoffelpüree  
EUR 18,00

Heilbuttfilet  
unter einer Kräuter-Pfefferkruste  
mit Birnen-Nuss-Salat  
und Rote Bete-Püree  
EUR 17,50

Frische Spaghettini  
mit Parmaschinken, schwarzen Oliven  
und Rucola  
in rotem Pesto  
dazu gehobelter Parmesan  
Zwischengericht EUR 9,50  
Hauptgang EUR 14,00

Orecchiette  
mit Wels, Kapernbeeren  
und frischen Kräutern  
in fruchtiger Tomatenjus  
EUR 13,50

# Fleischgerichte

Medaillons vom Schweinefilet  
gespickt mit Lorbeer  
in feiner Pommery-Senfsauce  
mit Karotten-Salbei-Salat  
und Sesam-Kartoffeln  
EUR 18,00

Geschmorte Kaninchenkeule  
in Hagebuttenjus  
mit Tomaten-Schwarzwurzelgemüse  
und Kräuterrösti  
EUR 17,50

Involtini  
von der Poulardenbrust  
mit mediterranem Gemüse  
und Spaghettini  
in Kürbiskern-Muskatblütenpesto  
EUR 17,00

Fleischvariation am Spieß  
auf hausgemachtem Letscho  
dazu Thymiankartoffeln  
EUR 18,50

## Empfehlung des Küchenchefs

Rumpsteak  
vom US-Beef  
in würziger Kakaobohnenkruste  
serviert mit Steinpilzbuchtel,  
Prinzeßbohnen  
und Karamell-Kartoffeln  
EUR 24,50

# Dessert

Tonka-Bohnen Panna Cotta  
an Mango-Kumquatragout  
EUR 8,00

Cremeeis vom Steirischen Kürbiskernöl  
mit Apfelstrudelbonbons  
EUR 8,50

# Käse

Geschmolzener Taleggio  
auf Walnussbrot  
serviert mit hausgemachtem Chutney  
EUR 9,50