



**IMLAUER**  
SKY BAR &  
RESTAURANT

**SAISONKARTE / Seasonal menu**

Geräucherte Entenbrust (A, F, H, L, M, N, O) € 19,50  
mit Bratapfelchutney, gepickeltem Sellerie,  
schwarzer Walnuss und Honig-Balsamicolack

*Smoked duck breast  
with baked apple chutney, pickled celery,  
black walnut and honey-balsamic glaze*



Schaumsuppe von Waldpilzen (A, C, G, L, O) € 9,50  
mit Tramezzini-Pastramiroulade

*Cream soup of mushrooms  
with tramezzini pastrami roulade*



Rosa gebratener Hirschkalbsrücken (A, C, G, L, O) € 31,50  
mit Schwarzbrot-Preiselbeerjus  
dazu Rotkrautchutney, geschmorte Pastinake und Kartoffel-Buchtel

*Medium roasted venison saddle  
with black bread lingonberry jus, red cabbage chutney,  
stewed parsnip and potato "Buchtel"*

Gebratenes Filet von der Dorade Royal (D, G, L, O) € 28,90  
auf Erdäpfel-Sauerkrautstampf dazu Babykarotten und Krensaucce

*Roasted fillet of gilthead royal  
with potato sauerkraut puree, baby carrots and horseradish sauce*

Rote Rüben-Knödel mit Schafskäseschaum (A, C, G, L, M, O) € 21,50  
dazu eingelegte gelbe Bete, Kren, Babyspinat und Gartenkresse

*Beetroot dumplings with sheep cheese foam,  
pickled yellow beets, horseradish, spinach and cress*



Mohn-Grießflammerie (A, C, G, H, O) € 12,50  
dazu pochierte Birne und Powidl-Eis

*Poppy seed semolina flummery  
with poached pear and plum ice cream*