

SAISONKARTE / Seasonal menu



IMLAUER

SKY BAR &
RESTAURANT

Marinierter Spargel & geräucherte Ente (L, M, O) € 21,50
mit Yuzu-Marinade, Erdbeere, eingelegte Buchenpilze und Wildkräuter
Marinated asparagus & smoked duck
with yuzu marinade, strawberries, pickled beech fungus and herbs



Spargelschaumsuppe (G, H, L, O) € 9,90
mit Bresaola und Frischkäse
Foam soup of asparagus with bresaola and cream cheese



Zweierlei vom Perlhuhn „Brust & French Toast-Poulet“ (A, C, G, L, O) € 29,90
mit Tomaten-Kräuterjus
dazu weißer Spargel und marinierte Zuckerschoten
Duo of guinea fowl "breast & French toast poulet"
with tomato herb jus, white asparagus and sugar snaps

Filet von der Scholle mit Sauce Vierge (A, D, G, L, O) € 32,90
dazu Leinkartoffelstampf, Spargel, Tomatenzungen und Prosciuttoschaum
Fillet of plaice with sauce Vierge
with mashed linseed potato purée, asparagus, tomatoes and prosciutto foam

Buntes Spargelragout mit Gnocchi (A, C, G, H, L, O) € 24,50
dazu Wildkräutersalat, Macadamia, Pecorino und Pfefferoni-Mayonnaise
Ragout of asparagus with gnocchi,
herb salad, macadamia, pecorino and pepperoni mayonnaise

3 Stück Marchfelder Stangenspargel (C, G, M, O) € 13,90
mit Sauce Hollandaise
3 spears of local asparagus with sauce Hollandaise

5 Stück Marchfelder Stangenspargel (C, G, M, O) € 23,50
mit Sauce Hollandaise und heurigen Kartoffeln
5 spears of local asparagus with sauce Hollandaise & potatoes



Variation von weißer Schokolade & Blutorange (A, C, G, H, O) € 11,90
Variation of white chocolate & blood orange