



**IMLAUER**  
SKY BAR &  
RESTAURANT

## SAISONKARTE / Seasonal menu

Geräucherte Entenbrust (A, C, G, H, L, M, O)  
mit Apfel-Selleriesalat, Cumberland-Gel  
dazu Pumpernickel und schwarze Walnuss € 19,90

*Smoked breast of duck  
with apple celery salad, Cumberland gel, pumpernickel and black walnut*



Karamellierte Zwiebelschaumsuppe (A, C, G, L, O)  
mit Schnittlauchöl und Gruyère-Stangerl € 9,90

*Caramelized cream soup of onion  
with chives oil and Gruyère grissini*



Zweierlei vom Hirschkalb „Rücken und Ravioli“ (A, C, G, H, L, M, O)  
dazu Poverade, Rotkraut-Chutney und Topinambur-Frenchtoast € 34,50

*Duo of fawn "saddle and ravioli"  
with poverade, red cabbage chutney and Jerusalem artichoke French toast*

Gebratenes Doradenfilet auf Senfspitzkraut (A, C, D, G, L, M, O)  
dazu Kartoffelcarrés, Cipollini-Zwiebel und Portwein-Senfsauce € 28,90

*Roasted fillet of gilthead  
with mustard cabbage, potato carrés, Cipollini onions and Portwine mustard sauce*

Geschmorter Lauch auf Steinpilz-Grießschnitte (A, C, G, L, O)  
mit Comté-Espuma dazu Preiselbeer-Gel und rotem Chicorée € 22,90

*Braised leek on a porcini semolina slice,  
with Comté espuma, lingonberry gel and red chicory*



Variation von Apfel & Nougat (A, C, G, H, O)  
Nougattarte mit Apfel-Calvadossorbet  
dazu Haselnusskrokant, Apfelragout und Zimtblütencreme € 13,50

*Variation of apple & nougat  
Nougat tarte with apple Calvados sorbet,  
hazel nut brittle, apple ragout and cinnamon cream*

10 Jahre – IMLAUER Sky Bar & Restaurant – 10 years  
Teile deinen #IMLAUERSkyMoment, markiere uns & gewinne!  
*Share your #IMLAUERSkyMoment, tag us & win!*

