



**IMLAUER**  
SKY BAR &  
RESTAURANT

## SAISONKARTE / Seasonal menu

Rinderfilet Tataki mit Kimchi (A, B, D, F, G, L, M, N, O, R)  
dazu Miso-Mayonnaise, Ponzu-Marinade und eingelegte Buchenpilze € 19,90

*Tataki of beef fillet with kimchi*  
*Miso mayonnaise, Ponzu marinade and pickled shimeji mushroom*



Gelbe Linsenschaumsuppe (A, C, G, L, O)  
mit ausgelöstem Curry-Chicken Wing,  
Granatapfelkernen und Korianderöl € 9,90

*Yellow foam soup of lenses*  
*with pulled curry chicken wing, pomegranate seeds and coriander oil*



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Gewürzhonig (A, C, G, L, O)  
dazu Apfel-Soufflé, Austernseitlinge und Kohlsprossen € 28,90

*Medium roasted breast of barbarie duck*  
*with spiced honey, apple soufflé,*  
*oyster mushrooms and Brussels sprouts*

Pochierter Zander im Kohlmantel mit Kaviar-Beurre Blanc (A, C, D, G, L, M, O)  
dazu Wasabi-Erdäpfelcreme und Kohlrabi € 29,90

*Poached pike perch in a cabbage coat*  
*with caviar beurre blanc, wasabi potato cream and cabbage turnip*

Amalfi Zitronenrisotto mit gebackenem Ricotta (G, H, L, M, O)  
dazu Mandel, Radicchio und Chilischäum € 21,50

*Risotto of Amalfi lemons*  
*with backed ricotta cheese, almonds, radicchio and chili foam*



Variation von weißer Schokolade & Blutorange (C, G, H) € 13,50

*Variation of white chocolate & blood orange*

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

