

OSTER SPECIAL

Sashimi vom Thunfisch & Lachs

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten. Im Handel wird Fisch von entsprechender Güte als Sashimi oder Sashimi-Qualität bezeichnet.

Sashimi Lachs <small>DF</small>	€ 14,90
Sashimi Tuna <small>DF</small>	€ 16,90
Hausebeizter Lachs mit Zitrone & Orange <small>DF</small>	€ 15,90

Dazu servieren wir:

Avocado - Mango Salat | Kresse & Sprossen „Querbeet“
Limetten - Ingwer Vinaigrette | gepuffter Reis
Eingelegter Ingwer | Wasabi | Sojasauce

Rosa gegarter Kalbsrücken mit Thymian Honig <small>CGLM</small>	€ 24,90
Spargel Kartoffel - Trüffelstampf Apfel Calvados Sauce Lammshinken aus Muldenstein (auch ohne Schinken möglich)	

Osterlammrücken aus Muldenstein <small>CGM</small>	€ 25,90
Spargel Bärlauch Gnocchi in Nussbutter geschwenkt konfierte Tomaten Sauce Hollandaise	

Geschmorte Osterlammkeule & Schulter <small>CGLM</small> aus Muldenstein	€ 21,90
Kartoffel Gratin Schmorgemüse Portwein Jus	

Salate

Rucola Salat Deluxe mit Balsamico vom „Schloss Proschwitz“ <small>G</small>	€ 19,90
In Tranchen geschnittenes, hausgebeiztes Rinderfilet geröstete Pinienkerne Limonen - Olivenöl Trüffelhobelkäse konfierten & knusprigen Tomaten	

Seensucht's Salat <small>L V</small>	€ 8,90
Viel Grünzeug & frische Kräuter Granatapfel Gurke Kirschtomaten gepuffter Quinoa Hausdressing	

Caesar Salat <small>ACDGM V</small>	€ 9,90
Romana Salatherzen Parmesan Avocado Sardellen Kirschtomaten gebackene Kapern Kräuter Croûtons	



Toppings für Seensuchts & Caesar Salat

...einfach **unverzichtbar** #seensuchtsfeeling pur

Hausebeizter Lachs <small>D</small>	€ 5,90
Teriyaki Lachs <small>DF *</small>	€ 5,90
Tataki vom Thunfisch <small>DFN *</small>	€ 8,90

Vorspeisen


Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet CGM € 13,90
Rucola | Parmesan | Winter Trüffel Mayo | Jordan Olivenöl
Pinienkerne | Barrique Apfel Essig | Taggiasca Oliven

Gambas al Ajillo B  
Garnelen | Cognac | Knoblauch | Chili | Olivenöl | Petersilie
Kleine Portion € 11,90
Große Portion € 15,90

Spargelschaumsüppchen CG  € 6,90
Bärlauch | Wachtelei

Zwischengerichte Fit & Healthy Bowls

Serviert mit warmen Basmati Reis ... klein aber fein!

Teriyaki Lachs Bowl BCDEFM  € 16,90
Avocado | Gurke | Mango | Ingwer | Edamame
Basilikum | Minze | Koriander | Soja - Sesam Mayo

Tataki Thunfisch Bowl BCDEFMN  € 18,90
Avocado | Gurke | Mango | Ingwer | Edamame
Basilikum | Minze | Koriander | Soja - Sesam Mayo

Steaks

200g Rinderfilet Black Angus GL € 31,90
Aufgrund seiner wirklich unglaublichen Zartheit, die daher kommt,
dass es aus der Lende geschnitten wird, aus einem Teil,
der so gut wie nicht in Benutzung ist. Das Rinderfilet ist sehr fein marmoriert,
hat einen geringen Fettanteil, und eine Aura der Eleganz und Kultiviertheit.

250g Entrecôte von der Deutschen Färse GL € 26,90
Nach dem Filet ist das Entrecôte der zarteste Teil des Rindes
und die starke Marmorierung macht es zum saftigsten Stück.

**Unsere Steaks werden mit Kartoffelgratin, Spargel & Sauce
Hollandaise oder Kalbsjus serviert**

Frisch aus dem Wasser

Bei uns gibt es nur frischen Fisch! *

Seensucht's „Fischtopf“ BDGL  € 21,90
Fisch Filets von Lachs & Dorsch mit Garnele
Kartoffelpüree | Tomate | Fenchel | Lauch | Petersilie
Safran - Weißwein Sud

Danach

Osterlamm - Bisquit Gebäck (für 2-3 Personen) ACG € 21,90
Eierlikör Espuma | Oster Grütze mit Holunder
Chocolate Chips Eis | geeiste Himbeeren

Seensucht's Schoko Shock ACG € 9,90
Schoko Küchlein | Vanilleeis | Beerenragout
Baileys Espuma

Steirische Verführung CGH € 3,90
Vanille Eis | Kürbiskerne & Öl

Creme Brûlée CG € 4,90
„Klassisch“ | Beeren

Unsere Kuchen werden mit Schlagsahne serviert

Apfelkuchen ACG € 4,90

Karotten - Walnusskuchen ACGH € 4,90

Pflaumen - Streuselkuchen ACG € 4,90

Allergene und Kennzeichen

Sehr geehrte Gäste,
bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wendet Euch bitte an
unser Servicepersonal.

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fische **E** Erdnüsse **F** Sojabohnen
G Milch **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesamsamen **P** Lupinen **R** Weichtiere



Vegetarisch bzw. möglich



Leichte, bekömmliche Schärfe

* **Teriyaki** ist eine Zubereitungsart in der japanischen Küche, bei der Fisch, Fleisch und Gemüse mit einer speziellen Teriyaki-Sauce mariniert und dann gebraten, gegrillt oder geschmort werden.

* **Tataki** ist eine aus Japan stammende Zubereitungsart von Fisch oder Fleisch. Fisch oder Fleisch werden mariniert, dann nur kurz scharf angebraten, dadurch bleibt der Fisch bzw. das Fleisch innen roh. Tataki wird in Scheiben geschnitten kalt serviert.

* **Frisch Fisch** wir beziehen unseren Fisch nur in TOP Qualität von ausgewählten, zertifizierten Händlern aus Deutschland.