



★★★★★

SUPERIOR

SCHLOSSHOTEL

ISCHGL

GOURMETREISE

Executive Chef de Cuisine Patrick Raaß empfiehlt

I

Tristan-Languste
Mandarine | Spinat

Steinbutt
Rotkraut | N.25 Kaviar

Rinderschulter
Sellerie | Gänseleber

Rehrücken
Kohlsprossen | Polenta

Mille Feuille
Kaffee | Schokolade

Petit Fours

II

Souffliertes Ei
Sauerrahm | Lauch

Oktopus
Portwein | Kartoffelpüree

Wachtelcrêpinette
Artischocke | Madeira

Ora King Lachs
Erbse | Zwiebel

Topfensoufflé
Blutorange | Sauerrahm

Petit Fours

Menüpreis 5 Gänge € 178,00

Menüpreis 4 Gänge € 148,00

Menüpreis 3 Gänge € 112,00

Auswahl feinsten Käsesorten von Maitre Antony

€ 25,00

Executive Chef de Cuisine
Patrick Raaß

Maitre
Daniela Wille

Inhaber
Ing. Arnold Tschiderer