

Lolls MENÜ

Feldsalat in Walnuss-Dressing mit Preiselbeer-Apfelchutney
Balsamico, gerösteten Kernen und knusprigen Croûtons

Brust und Keule von der Lolls-Gans
mit Rotkraut, geschmelztem Kartoffelknödel
Bratapfel und Maronen

Pochierte Williams-Christbirne mit Vanillecrème im Buttersablé
mit gehobelten Mandeln und Haselnuss-Eis

69,00

Vegetarisches Menü

Crèmesüppchen vom Kürbis mit gerösteten Kernen
Steirischem Kürbiskernöl und Croûtons

Hausgemachte Kartoffel-Quark-Gnocchi mit Waldpilzschaum
gebratenen heimischen Steinpilzen, marinierter Roter Beete
und gehobeltem Greyerzer Käse

Cheesecake-Crème mit Heidelbeerragout
Mürbeteig-Crumble und Vanille-Eis

49,00

Vorspeisen und Salate

Crèmesüppchen vom Kürbis mit gerösteten Kernen
Steirischem Kürbiskernöl und Croûtons
12,00

Tranche vom gebeiztem Fjordlachs mit Rote Beete-Salat
Meerrettich, Himbeerknusper, Forellenkaviar
und lauwarmen Stampfkartoffeln
21,00

Feldsalat in Walnuss-Dressing mit Preiselbeer-Apfelchutney
Balsamico, gerösteten Kernen und knusprigen Croûtons
14,00
als leichter Hauptgang 20,00

-STERN*S Caesar Salat-
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen
18,00
als leichter Hauptgang 24,00

Zwei kleine Keulchen vom Juvenil Ferkel mit Malzbiersauce
Kartoffelpüree und Röstzwiebeln
26,00

Hauptgänge

Hausgemachte Kartoffel-Quark-Gnocchi mit Waldpilzschaum
gebratenen heimischen Steinpilzen, mariniertes Rotes Beete
und gehobelm Greyerzer Käse

27,00

Gebratenes Filet vom Zander mit Verjus-Schaum und Schnittlauch
Riesling-Rahmkraut, eingelegten Muskat-Trauben
und Kartoffelpüree

33,00

Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Schmelze

30,00

Boeuf Bourguignon in Portweinjus mit Speck
Perlzwiebeln, Champignons und Butterspätzle

34,00

Brust und Keule von der Lolls-Gans mit Rotkraut
geschmelztem Kartoffelknödeln, Bratapfel und Maronen

42,00

Vom Grill

Lende vom Strohschwein (220g)

32,00

Rumpsteak (230g)

39,00

Die Grillarten servieren wir mit Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter
herbstlichen Blattsalat und Steakhouse Pommes

Käse und Desserts

Französische Käsespezialitäten
mit Feigensenf und Früchtebrot

17,00

„STERN*S Lolls-Eisbecher“

Joghurt- und Waldfruchteis mit Schokoladenstreuseln
geschlagener Sahne und Amarena-Kirschen

10,00

Cheesecake-Crème mit Heidelbeerragout
Mürbeteig-Crumble und Vanille-Eis

14,00

Pochierte Williams-Christbirne mit Vanillecrème im Buttersablé
mit gehobelten Mandeln und Haselnuss-Eis

15,00

ETWAS KLEINES

Hausgemachtes Vanille- oder Karibisches Kakao-Eis
mit einem Espresso übergossen

8,00

