

fliana

GOURMET

A la carte Restaurant



feel good

Liebe Gäste, herzlich willkommen

Ihre Gastgeberfamilie Eiterer und das gesamte Team freuen sich sehr, dass wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen. Andreas Spitzer, der schon seit 2010 als Küchenchef in unserem Hotel tätig ist, hat für Sie mit viel Liebe ein spezielles Menü zusammengestellt. Gemeinsam mit seinem Team ist er stets bemüht, das höchste an Raffinesse und Qualität bei seinen Kreationen herauszuholen.

Von Gault Millau 2023 wurde die Küche von Andreas Spitzer mit 16,5 Punkten und drei Hauben prämiert. Falstaff zeichnete seine Künste mit 87 Punkten und zwei Gabeln aus. Im Schlemmer Atlas zählt er zu den Top 50 Köchen Österreichs.

In unserem Kellergewölbe lagern nationale und internationale Top-Weine sowie eine erlesene Auswahl an Champagner. In unserer mit Sorgfalt zusammengestellten Karte liegt der Schwerpunkt auf österreichischen Weinen - Weinkenner finden aber auch echte Klassiker aus Italien und Frankreich. Unser Sommelier berät Sie gerne!

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie den Abend.

Dear guests, we are happy to welcome you

Your host family Eiterer and the entire team is delighted to spoil you today with various culinary treats. Our head chef Andreas Spitzer will surprise you with a well balanced menu focused on regional origin.

Gault Millau 2023 awarded his creations with 16,5 points and three stars. **Falstaff distinguished his skills with 87 points and two forks. The Schlemmer Atlas ranks him among the top 50 chefs in Austria.**

We store national and international high-class wines as well as a fine selection of champagne in our cellar vaults. Our focus though is on Austrian wines. Wine experts also find real classics from Italy and France. Our sommelier will be delighted to share his knowledge.

Enjoy the evening.


ANDREAS SPITZER



GROSSE GENUSSREISE / big gourmet journey

Focaccia-Lardo / Kopfsalat-Tomate / Spareribs-Ravioli
focaccia-lardo / lettuce tomato / spare ribs ravioli

Kalb & Thunfisch / Wasabi-Avocado / Gurke
veal & tuna / wasabi-avocado / cucumber

Gänseleber / Beetevielfalt / Apfel
goose liver / beet variety / apple

Hummer / Sellerie / Getreide
lobster / celery / grains

Arancini / Wassermelone / Minze
arancini / watermelon / mint

Zander / Grillgemüse / Miesmuscheln
pikeperch / grilled vegetables / mussels

oder / or

Rind / Kartoffel / Spinat / Belper Knolle
beef / potato / spinach / belper tuber

Mandarine / Estragon / Mandeln
mandarin / tarragon / almonds

oder / or

Käsedegustation / Früchte / Chutneys / Brot
cheese tasting / fruits / chutneys / bread

Petit Fours

Große Genussreise / big gourmet journey 145,00€

Gedeck / Cover 8,00€

Käsedegustation präsentiert von unserem 25,00€

Käsesommelier und Haubenkoch Andreas Spitzer

Cheese tasting presented by our cheese sommelier Andreas Spitzer

KLEINE GENUSSREISE / small gourmet journey

Focaccia-Lardo / Kopfsalat-Tomate / Spareribs-Ravioli
focaccia-lardo / lettuce tomato / spare ribs ravioli

Kalb & Thunfisch / Wasabi-Avocado / Gurke
veal & tuna / wasabi-avocado / cucumber

Hummer / Sellerie / Getreide
lobster / celery / grains

Zander / Grillgemüse / Miesmuscheln
pikeperch / grilled vegetables / mussels

oder / or

Rind / Kartoffel / Spinat / Belper Knolle
beef / potato / spinach / belper tuber

Mandarine / Estragon / Mandeln
mandarin / tarragon / almonds

oder / or

Käsedegustation / Früchte / Chutneys / Brot
cheese tasting / fruits / chutneys / bread

Petit Fours

Kleine Genussreise / small gourmet journey	115,00€
Gedeck / Cover	8,00€
Käsedegustation präsentiert von unserem Käsesommelier und Haubenkoch Andreas Spitzer	25,00€
Cheese tasting presented by our cheese sommelier Andreas Spitzer	