

Q's Küchenrallye

Getoastetes Eigelb

10g Osietra Kaviar

Sashimi vom Label Rouge Lachs

Rettich / Ponzu / Nussbutter

Tempura Garnele

Wasabi Mayonnaise / Gepickeltes Gemüse / Mango Gel

Gänseleber

Purple Curry / Kokos / Mango

Rinderfilet

Süßkartoffel / Spicy Miso / Pak Choi

Lavacake

Beeren / Golden Milk / Macaron

Käse

Quer durch Europa

7 Etappen 130,00

5 Etappen (ohne Leber & Käse) 110,00

Wir erlauben uns das Menü nur tischweise zu servieren.

Beef Tatar

Trüffel Majo / gepickelter Zwiebel
knuspriges Onsen Ei
18,00

Gratinierter Ziegenkäse

Zupfsalat / Blütenhonig
Kürbiskrokant
16,00

Rösti St. Moritz

10g Alpenkaviar
Beef Tartar / Rösti / Crème fraîche
38,00

Sashimi vom Label Rouge Lachs

Ponzu / Nussbutter / Rettich
18,00

Tempura Garnele

Wasabi Mayonnaise / Gepickeltes Gemüse / Mango Gel
14,00

Junger Blattsalat

Rohkost / Gepickeltes / Hausdressing / Kürbis Krokant
8,00

Gebratene Gänseleber (Fois Gras)

Purple Curry
Kokos / Mango
16,00

Gegrillter Oktopus

Süßkartoffel
Spicy Miso Sauce / Frühlingszwiebel
Vorspeise 18,00
Hauptspeise 32,00

Innviertler Grammelknödel

Apfelkraut
Vorspeise 14,00
Hauptspeise 20,00

Bouillabaisse

Fischfilet / Meeresfrüchte
Gemüstreifen
Vorspeise 20,00
Hauptspeise 34,00

Hummerschaumsuppe

Gegrillte Jakobsmuschel
14,00

Rinderfilet

Das edelste Teil vom Rind, sehr mager & zart

200g 32,00

300g 48,00

Rib Eye

Charakterstark, gut ausgeprägter Geschmack, mit Biss

300g 30,00

500g 50,00

Steaktopping

Gegrillte Gänseleber (Fois Gras) 12,00

½ gegrillter kanadischer Hummer 30,00

Gegrillte U5 Riesengarnelen 14,00

Beilagen & Saucen

Grillgemüse 5,00

Pommes Frites 5,00

Grüne Bohnen mit Knofi und Sesam 5,00

Gebratene Drillinge mit Rosmarin 5,00

Trüffelmayo 3,00

Pfeffersauce 3,00

Kräuterbutter 3,00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienerdäpfel / Ribisel
24,00

Rosa Bio Entenbrust

Gelbes Ananas Thai Curry
Asia Gemüse / Sesamreis
26,00

Zwiebelrostbraten

Zwiebelsauce / Bratkartoffel / Röstzwiebel
29,00

24 h Schweinebauch

Süßkartoffel / Spicy Miso Sauce / Frühlingszwiebel
24,00

Der Zirbenfisch
„Mein Signatur Dish seit 2020“

Schnittlauchrahmkartoffeln
Geschmorte Salatherzen / Kernöl / Kren
29,00

Szegediner Hummerkraut

½ kanadischer Hummer
Spitzkraut / Dillkartoffel
42,00

Duett von Winterkabeljau (Skrei) und Heilbutt

Hummersauce / Erbsenschoten / Safranrisotto
32,00

Wurzelfleisch vom Stör

Gemüse Julienne
Shoyu (Kräftig japanischer Sud mit Sojasauce und Knoblauch)
Kartoffeln
24,00

Beschwipster Affogato

Ristretto / Bio Vanilleeis / Amaretto
9,00

Sorbet Variation

3erlei Bio Sorbet
9,00

Q's Dessert Variation

Macaron / Toblerone Mouse / Latte Macchiato Parfait
14,00

5 Sorten gereifter Käse

Quer durch Europa
14,00

Knödel vom Bauerntopfen

Butterbrösel / Vanilleeis / Röster
10,00

Die Q Bar empfiehlt!

Winzersekt Frizzante Love Bird

Domäne Pöttelsdorf

0,1l 6,00

Prosecco Drusian Dru el Crû

Wakis Spezialität aus Italien

0,1l 6,00

Martini Raspbeery ALKOHOLFREI

Martini Vibrante & Fever Tree Raspberry Tonic

10,00

Porn Star Martini

Vodka, Passionsfrucht, Vanille & Prosecco

12,00

Espresso Martini

Ristretto Vodka & Kaluha

12,00

GRANDERWASSER

Belebtes Wasser nach Johann Grander schmeckt wie frisch aus der Quelle. Es hält Lebensmittel länger frisch und verstärkt die natürlichen Aromen von Speisen & Getränken!

Belebtes Wasser belebt auch jene, die es nutzen. Ein Lebens-Quell, der seine vitalisierenden Eigenschaften weitergibt und damit deutlich zum Wohlbefinden & der Entwicklung von Pflanzen, Tieren und natürlich Menschen beiträgt.

Prickelnd oder still

0,25l 1,50

0,5l 3,00

1l 5,00