

Genießerkarte

Zu Beginn empfehlen wir

*Hausgemachtes Süßkartoffelsorbet/
Gingerbeer-Granitée*

€ 6.-

Salat " Manana's ":
*Romanasalatherzen/ Prosciutto/ Büffelmozzarella/
Maroni-Mangovinaigrette*

€ 9.-

*Spicy "Asiasalat"/ Blattsalate/ Erdnüsse/
süß- saure Mango/ Papaya*

€ 9.-

Wahlweise zu unseren Salaten dazu gegen Aufpreis:

- mit Rinderfiletstreifen € 6.-*
- mit gebratenen Garnelen € 6.-*
- mit 3 Stück Jakobsmuscheln € 6.-*

Geklopftes Rinder Carpaccio:

oder

*Handgehacktes Beef Tartare:
Cognac-Pfeffercreme/ eingelegte Pfifferlinge*

€ 19.-

*Hirschcarpaccio/
Gänselebereis/ eingelegter Kürbis/ schwarze Walnuss*

€ 19.-

*Indian River Räucherlachs/
hausgebeizter Heilbutt/ Mango/ Fenchel*

€ 19.-

Suppen

*Consommé vom Edelgeflügel/ Gemüsebraten/
Eigelb- Trüffelravioli*

€ 8.-

*Hummer- Tomatenschaumsuppe/
Jakobsmuschel/ Cognac*

€ 13.-

Flossenträger

*Steinbutt/ Rotgarnele (mit Schale)/ Venererisotto/
Estragon*

€ 31.-

*Heilbutttranche/ Pilz- Sojafond/ Steinpilzravioli/
Topinampur*

€ 27.-

Hauptsächliches

*Hausgemachte Basilikumtagliatelle/
Kirschtomaten/ Büffelmozzarella*

€ 16.-

Wahlweise dazu gegen Aufpreis:

- mit Rinderfiletstreifen € 6.-*
- mit Trüffelkäse € 6.-*
- mit gebratenen Garnelen € 6.-*
- mit 3 Stück Jakobsmuscheln € 6.-*

*geschmorte Keule vom Weidelamm/
Kartoffelgnocchi/ Artischocke/ Rotweinpaprika*

€ 27.-

*"MIRAL" Schwarzfederhuhn/
Brust **oder** Keule/
Zitruspolenta/ Kerbelknolle/ Trompetenpilz*

€ 25.-

*Zweierlei Kalb (Entrecote und Wange)/ Selleriecreme/
Ingwerkarotte/ Morcheljus/ Gänseleberterrine*

€ 29.-

Steaks

Filetsteak (280 g) vom oberösterreichischen Rind
€ 35.-

Ladysteak (180 g) vom oberösterreichischen Rind
€ 29.-

Rib-Eye Steak (280g) vom Pinzgauer Rind
€ 29.-

*Dryaged Rib Eye **oder** Entrecote*
(280g) vom oberösterr. Rind
€ 36.-

Tomahawksteak vom spanischen Duroc Schwein
€ 29.-

Für 2 Personen

Tomahawksteak / vom nordirischen Rind
€ 39.- pro Person

Chateau Briand (Rinderfiletkopf mit Kräutern gefüllt)
vom oberösterreichischen Rind
€ 35.- pro Person

Wählen Sie Ihre Beilagen

- Pommes Alluemettes € 3.-
- Salatherzen mit Frenchdressing € 3.-
- Rosmarinkartoffeln € 3.-
- winterliches Rüben und Knollengemüse € 3.-
- gebratene Rotgarnelen mit Cognac verfeinert
(mit Schale gebraten) € 11.-
- gebratene Gänseleberscheibe € 10.-

**!!Gerne räuchern wir Ihr Steak auf Wunsch
mit Buchenholzmehl und servieren es mit Whiskeyjus!!**

Zum süßen Abschluss

Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets

€ 9.-

*Heublumen- Creme Bruleé/
Quitten- Sorbet/ hausgemachte Rumtopffrüchte*

€ 9.-

"Viva Manana´s":

*Weißer Schokolade/ karamellisierte Banane/
Kaffeegranité/ zartbitter Schokokuchen/
Passionsfrucht- Creme/ Bananen- Kressesorbet/
Schwarzbrotcrunch/ Manana´s Tequila Anejo*

€ 14.-

*Selektion von ausgewählten Käsespezialitäten
aus Rohmilch, mit feinen Chutneys
und hausgemachtem Apfel-Nussbrot*

€ 15.-

***Für unser hausgemachtes Brot und Aufstriche
berechnen wir einen Unkostenbeitrag
von Euro 2,80 pro Person***

***Genussreiche Momente wünscht Ihnen
Familie Stöckl mit Team!***