



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rindfleisch: aus heimischer Landwirtschaft (Almo, Zickentaler Moorochse)

Huhn: aus der Steiermark (Tietz, Feldbach)

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit AMA Gütesiegel (NÖM, Salzburger Land und Tirol Milch)

Eier (Freilandhaltung) und Erdäpfel: aus heimischer Landwirtschaft

Gemüse der Saison: Landwirtschaft Michael Bauer, Stetten

Süßwasserfisch: aus heimischen Gewässern von Gut Dornau, Alexander Quester und Wilder Fisch (Soravia)



Tel. 01 - 22 1 22 - 3830
ateight@theringhotel.com
www.theringhotel.com

AT EIGHT MENU

Bitte wählen Sie Ihr Menü aus unseren Tagesempfehlungen.
Als Weinbegleitung servieren wir Ihnen gerne ein Glas korrespondierenden Wein pro Gang.
Please choose your set meal from the menu.
As wine accompaniment a corresponding glass of wine will be served with each course.

VORSPEISEN

KALBSCARPACCIO, FLUSSKREBSE, WEINGARTENPFIRSICH, SAUERRAHM, KERBEL _____	18,00
Veal carpaccio, crayfish, vineyard peach, sour cream, chervil	
THUNFISCH, POMELO, MELANZANI, KNUSPRIGE AROMAKARTOFFELN _____	17,50
Tuna, pomelo, eggplant, crispy aroma potatoes	
MARINIERTER SEESAIBLING, VANILLE, KAROTTE, ZITRUSSAUCE, KRÄUTERSALAT _____	17,50
Marinated arctic char, vanilla, carrot, lemon sauce, herb salad	
BURRATA, AVOCADO, RADIESCHEN, ZITRONE, BASILIKUM _____	16,00
Burrata, avocado, radishes, lemon, basil	

SUPPEN

TOMATENCONSOMMÉ, PARMESAN, RUCOLA _____	5,50
Tomato consommé, parmesan, arugula	
FENCHEL-APFELCRÈMESUPPE, GARNELE _____	5,50
Fennel-apple cream soup, prawn	

KLEINE GERICHTE

ZANDER, MINZ-CRÈMESPINAT, OCHSENSCHWANZ, KRUSTELN _____	16,00
Pike perch, mint spinach, oxtail, crusts	
SELLERIASCHERL UND CRÈME, BUNTER MANGOLD, SALBEI, NUSSBUTTER _____	14,50
Celery pocket and cream, colourful swiss chard, sage, walnut butter	
JAKOBSMUSCHEL, KALBSKOPF, CHORIZO-SEMMELKREN, ROMANA SALAT _____	18,00
Scallop, calf's head, chorizo-white bread horseradish, romaine lettuce	

HAUPTGERICHTE

HEILBUTT CORDON BLEU, LAUCH, CREMIGE KARTOFFELN, SPECK, TRÜFFEL _____	21,00
Halibut cordon bleu, leek, creamy potatoes, bacon, truffle	
LACHS, ZUCCHINIBLÜTE, CHILIBLUTWURST, EIERSCHWAMMERLN, SAUERAMPFER, RICOTTARAVIOLI _____	19,00
Salmon, zucchini blossom, chili-black pudding, chanterelle mushrooms, sorrel, ricotta ravioli	
SCHWEINSFILET UND BACKERL, WEISSKRAUT, MANGO, MANDELBRIOCHE, WHISKEY _____	18,00
Tenderloin and cheek of pork, white cabbage, mango, almond brioche, whiskey	
LAMMRÜCKEN, GRANATAPFEL, POLENTA, STEINPILZE, BRUNNENKRESSE _____	19,50
Lamb loin, pomegranate, polenta, cèpe mushrooms, watercress	

KÄSE / CHEESE

ST. SEVERIN, FEIGEN, PISTAZIEN, FETTKRESSE _____	7,50
St. Severin, figs, pistachios, cress	

DESSERTS

VARIATION VON DER THAI MANGO _____	11,00
Thai mango variation	
ERDBEERTARTE, MASCARPONECRÈME, ZITRONENVERBENE, LAVENDELSORBET _____	12,00
Strawberry tart, mascarpone cream, lemon verbena, lavender sherbet	
NOUGATSCHNITTE, HIMBEEREN, VANILLEEIS, KROKANT _____	12,00
Nougat slice, raspberries, vanilla ice cream, croquante	

	PRO PERSON per person	WEINBEGLEITUNG wine accompaniment
3 GANG MENÜ / 3 course menu	39,00	19,00
4 GANG MENÜ / 4 course menu	49,00	26,00
5 GANG MENÜ / 5 course menu	55,00	33,00
GEDECK Cover Charge	4,00 4,00	

Preise in EUR inklusive aller Abgaben. /All prices in EUR, taxes included.