

**Karte Restaurant**  
gültig ab 19. Oktober

**– Vorspeisen –**

**Geräuchertes Rote Bete-Tatar**

Reis-Cannelloni / Senf-Creme / Himbeere / Portulak / Rote Bete-Kaviar  
– *vegan* –

11 €

**Stresa's „Stulle der Saison“**

Hausgebackenes Kartoffel-Brot / roter Rettich / Kürbis /  
Schnittlauch-Mayonnaise / Johannisbeere / bunte Bete  
– *vegetarisch* –

12 €

**Tataki vom wild gefangenen Hamachi**

Buttermilch / Kohlrabi / Yuzu / Gurke / Dill

15 €

**Carpaccio vom heimischen Hirsch**

Gänseleber-Parfait / Mandarine / Topinambur / schwarzer Winter-Trüffel

16 €

**– Suppen –**

**Creme-Süppchen vom Butternut-Kürbis**

Garnelen-Tatar / Kimchi-Dumpling / Steirisches Kürbiskern-Öl

12 €

– *vegan, ohne Garnelen-Tatar* –

9 €

**Consommé vom Steinpilz**

Buchenpilze / Schaumbrot / Trüffel-Espuma / Waldpilz-Creme

13 €

**- Hauptspeisen -**

**Hausgemachte Edelpilz-Maultaschen**

Taleggio / Sud / Röstzwiebel / gebeiztes Eigelb / gebratene Edelpilze  
- vegetarisch -

Zwischengang 17 €  
Hauptgang 25 €

**Kürbis-Hommage**

Zucchini-Kürbis-Cannelloni / Physalis / gepickelter Mini-Kürbis /  
Safran / Kürbiskern-Chip / Steirisches Kürbiskern-Öl  
- vegan -

Zwischengang 17 €  
Hauptgang 25 €

**Stresa's Trüffel-Carbonara**

Sommertrüffel / hausgemachte Tagliatelle /  
Bio-Kräuterseitlinge / Pecorino  
- vegetarisch -

Zwischengang 22 €  
Hauptgang 29 €

**Fasan trifft Hirsch**

Ballottine vom Fasan / Bäckchen vom Hirsch /  
hausgemachte Grieß-Klöße / Wirsing / Cranberry-Jus

29 €

**Rosa gegrillter Rücken vom Feldhasen**

Kräuter-Nuss-Kruste / Kastanien-Gnocchi / Kürbis-Aprikosen-Creme /  
Romanesco / Wild-Jus

31 €

**Gebratenes Filet vom Steinköhler „Leinenfang“**

San Marzano-Tomate / Blutorange / Meeres-Spargel /  
Lasagne von Steckrübe und Süßkartoffel / Krustentier-Schaum

32 €

**- Dessert -**

**Stresa's Dessert-Variation**

Kokos / Mango / Kalamansi / Mandel

- *vegan* -

11 €

**Griß-Schnittchen**

Feige / Nougat / Portwein / weiße Schokolade / Pistazie

12 €

**Dreierlei französischer Rohmilchkäse**

**zusammengestellt von Silvio Nitzsche aus der Weinkulturbar**

Estragon-Senf / Salzoliven / hausgemachtes Chutney

12 €

