

## ZUERST

<b>Das Gedeck</b>	4.50
Grammelschmalz, Liptauer, Salzbutter, Schnittlauch und Hausbrot	
<b>Das Rote Rüben Tartare</b> (VEGAN)	12.00
Rote Rübe, Kren, Johannisbeere	
<b>Das Carpaccio Zmayer</b>	21.00
Sashimi vom Kärntner Beef Selleriecreme, Nussbutter, Affila Kresse	
<b>Der Wiener Suppentopf meetz Bangkok</b>	9.00
Rindfleisch, Wurzelgemüse, Erbsenshoten, Zitronengras, Ingwer, Resinudeln	
<b>Zmayers Allerlei</b>	16,00
Knusprige Blunzn, Kärntner Laxn, Gurktaler Lardo, Dijon Senf, Gurke	

**GESCHMÄCKER  
SIND VERSCHIEDEN.  
BESONDERS UNSERE.**

## ZUM HAUPTGANG

<b>Das Kichererbsengulasch</b>	14.00
Basilikum, Tomate, Kreuzkümmel	
<b>Das Faschierte Laberle</b>	16.00
Paradeiser Creme, Pürree <sup>f</sup>	
<b>Das Wiener Schnitzel</b>	24.00
Kalb, Preiselbeere, Zitrone, Sardelle	
<b>Der Wörther See Zander</b>	22.00
Erdäpfel Gulasch, Koriandertopfen	
<b>Das Beuschel</b>	21.00
gebackenes Ei, Trüffel, Knöderl	
<b>Der Edelfisch</b>	22.00
Huchen Filet aus dem Wörthersee Ratatouille, Kartoffel Potpourri im Pergament gegart	
<b>Die Kasnudel „Oma Elli“</b>	14.00

## ZUM SCHLUSS

<b>Die Marille</b>	10.00
Palatschinke, Sorbet, Kompott	
<b>Die Schokolade</b>	10.00
Mousse, Tarte, Praline	
<b>Der Gries</b>	10.00
Flammerie, Schnitte, Kirsche	
<b>Der Käse</b>	klein 16.00 groß 26.00
das Beste aus Kärnten von Kuh, Ziege und Schaf	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen