

//die nacht im lichtblick

// erstes menü € 54.00

die gebeizte fjordforelle mit gebackenem kartoffelsalat, schwarzem knoblauch, dillcreme & eingelegten radieschen € 19.90

-- --

das duett von gebratenem filet & sous vide gegarter brust vom simmentaler rind mit geschmortem frühkraut, la ratte kartoffeln & sauce bernaïse € 31.80

-- --

die kaffee creme brûlée mit mokkaespuma, baisers, martini & buttermilcheis € 10.80

// zweites menü € 58.00

der kurz gebratene kaninchenrücken mit hausgemachtem brioche, zweierlei kichererbsen, rotem curry & honig € 19.90

-- --

die tomatenconsomme mit wurzelgemüse & basilikumtascherl € 8.90

-- --

der am rost gegrillte bayrische edelwaller mit tomaten-kapernragout, hausgemachten ricottagnocchi & olivenölschaum € 32.80

-- --

die lauwarne schokoladen-mandeltarte mit yuzucreme & schokoaldeneis € 10.80

// drittes menü € 48.00/54.00

die panna cotta vom griechischen joghurt mit wassermelone, avocado & korianderbrösel € 18.80

-- --

der hausgemachte raviolo mit pecorinofüllung, bunten zucchini, braunem butterespuma, eigelb & käsecrunch € 21.80

wahlweise mit gegrillter maishendlbrust & jus € 31.80

-- --

das raffaello "lichtblick" mit milchcreme & ananassorbet € 10.80

// apero € 6,20

prosecco mit frischem erdbeermark

prosecco mit weissem pfirsichmark

prosecco mit hollunderblütensirup

der käse auswahl von unseren internationalen käsen mit verschiedenen beigaben & hausgemachtem brot € 15.80

// lichtblick by night

// menu I € 54.00

die marinated fjord trout baked potato salad, black garlic, dill cream & pickled radishes €19.90

-- --

das duo of seared filet & sous-vide braised brisket, braised spring cabbage, la ratte potatoes & sauce bearnaise € 31.80

-- --

die coffee creme brûlée, moka espuma, meringue, martini & buttermilk ice-cream

// menu II € 58.00

seared saddle of rabbit, homemade brioche, 2x chickpeas, red curry & honey €19.90

-- --

tomato consommé, root vegetables & basil pouches €8.90

-- --

der am grilled bavarian wels catfish, tomato-caper ragout, homemade ricotta gnocchi & olive oil espuma € 32.80

-- --

die warm chocolate-almond tart, yuzu cream & chocolate ice-cream €10.80

// menu III € 48.00/54.00

panna cotta of greek yogurt, watermelon, avocado & cilantro crumbs € 18.80

-- --

der homemade raviolo, pecorino stuffing, mixed zucchini, brown butter espuma, egg yolk, brown butter & cheese brittle € 21.80

optional with a grilled breast of cornfed chicken & jus € 31.80

-- --

truffle filled with milk cream & pineapple sorbet €10.80

// aperitif € 56.0

prosecco with fresh strawberry purée

prosecco with white peach nectar

prosecco with elderberry syrup

// cheese €15.80

a selection of austrian & international cheeses with homemade bread & condiments

// si avvicina la notte al lichtblick

// primo menu € 54.00

trota del fiordo marinata con insalata di patate al forno, aglio nero, crema all'aneto & ravanelli sott'aceto € 19.90

-- --

duetto di filetto arrosto & petto di manzo simmental cotto in sous vide con cavolo cappuccio brasato, patate ratte & salsa bernaïse € 31.80

-- --

crème brûlée al caffè con espuma di moka, meringa, martini & gelato al latticello € 10.80

// secondo menu € 58.00

sella di coniglio arrosto brevemente con brioche fatta in casa, due tipi di ceci, curry rosso & miele € 19.90

-- --

consommé di pomodoro con ortaggi a radice & raviolo al basilico € 8.90

-- --

pesce siluro bavarese alla griglia con ragù di pomodoro e capperi, gnocchi di ricotta fatti in casa & spuma di olio d'oliva € 32.80

-- --

crostata tiepida di mandorle e cioccolato, crema allo yuzu & gelato al cioccolato € 10.80

// terzo menu € 48.00/54.00

panna cotta allo yogurt greco con anguria, avocado & briciole di coriandolo € 18.80

-- --

raviolo fatto in casa con ripieno di pecorino, zucchine miste, espuma di burro rosolato, tuorlo d'uovo & crunch di formaggio € 21.80

a scelta con petto di pollo allevato a mais alla griglia & sughetto € 31.80

-- --

raffaello stile "lichtblick" con crema di latte & sorbetto all'ananas € 10.80

// aperitivi € 6.20

prosecco con polpa di fragole fresche

prosecco con purea di pesca bianca

prosecco allo sciroppo di sambuco

// formaggio € 15.80

selezione di deliziosi formaggi internazionali con una variazione di piccole delizie & pane fatto in casa