

## UNSER MENÜ

Gruß aus der Küche | ESSENCE

Backwerk 25 von Julius Brantner  
Arragement

### VORSPEISE

TRANCHEN VOM ROSA KALB | Kapern | Salzzitrone | Tuna

COUSCOUS | Feta | Frühlingsrübchen | Granatapfel | Curry Ayrar

BÄRLAUCHSÜPPCHEN | Tomate | knuspriges Onsenei

### ZWISCHENGANG

SAFRAN VELOUTÉ a la Bouillabaise | Muscheln | Sauce Rouille

RAVIOLI MIT RICOTTA | grüner Spargel | Radieschen | Sot-l'y-laisse

TRÜFFEL RISOTTO | Blumenkohl | Blattspinat | Sommertrüffel

#### Auf EMPFEHLUNG vor dem HAUPTGANG

SORBET Perlend aufgegossen

### HAUPTGANG

GESCHMORTES OCHSENBACKERL | Zwiebel | Wirsing | Rotweinjus

GEGRILLTE GARNELEN | Weißer Spargel | Honig Beurre Blanc | Basilikum

WEISSER SPARGEL | Kartoffel | Honig Beurre Blanc | Basilikum

### DESSERT

RHABARBER | Baiser | Topfen | Yuzu

TARTE AUX POMMES | Frischkäse | Calvados | Pannacotta

KÄSEAUSSWAHL | Traube | Nuss | Feige

Naschwerk | Petit four

STELLEN SIE SICH IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN.  
SIE WÄHLEN und KOMBINIEREN nach IHREN WÜNSCHEN.

4 GANG MENÜ für 89 Euro | Vegetarisch 81 Euro  
5 GANG MENÜ für 110 Euro | Vegetarisch 102 Euro  
6 GANG MENÜ für 131 Euro | Vegetarisch 122 Euro

#### WEINBEGLEITUNG ZUM MENÜ

4 Gang für 53 Euro | 5 Gang für 66 Euro | 6 Gang für 79 Euro

Ebenfalls sind alle Gänge auch als a la carte Speisen wählbar.  
Sprechen Sie uns an, wir servieren Ihnen gerne Ihre  
ausgewählten Gänge für den kleinen Hunger.

*„Widme Dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen.“  
Dalai Lama*

#### SIGNATURE DISH von PHILLIP SCHNABEL

**zusätzlich zum MENÜ WÄHLBAR - plus 28 Euro**  
THUNFISCH BALFEGÓ | Tarte Nori | Auster Gillardeau | Sancho Pfeffer

**oder VEGETARISCH - plus 24 Euro**  
TAMAGO | Tarte Nori | Rettich | Miso | Sancho Pfeffer

#### ALPENKAVIAR

Aus dem Haus der Familie Schlader im Steyrtal in Oberösterreich.  
Hervorragend zum Aperitif oder passend zum Fisch.

**...als Arrangement mit**  
Eigelb / Eiweiß / Toast / Creme fraiche  
inklusive 1 Dose Kaviar 10g | 38 Euro

**oder in einzelnen Formaten erhältlich...**  
10g Dose Alpenkaviar – 25 Euro  
30g Dose Alpenkaviar – 67 Euro  
50g Dose Alpenkaviar – 109 Euro

## VORSPEISE

|  |    |
|--|----|
| TRANCHEN VOM ROSA KALB   Kapern   Salzzitrone   Tuna           | 18 |
| COUSCOUS   Feta   Frühlingsrübchen   Granatapfel   Curry Ayran | 16 |
| BÄRLAUCHSÜPPCHEN   Tomate   knuspriges Onsenei                 | 16 |

## ZWISCHENGANG

|   |    |
|---|----|
| SAFRAN VELOUTÉ a la Bouillabaise   Muscheln   Sauce Rouille   | 17 |
| RAVIOLI MIT RICOTTA   grüner Spargel   Radieschen   Sot-l'y-laisse<br><b>auch Vegetarisch möglich</b> | 18 |
| TRÜFFEL RISOTTO   Blumenkohl   Blattspinat   Sommertrüffel  | 18 |
| SORBET   Perlend aufgegossen  | 12 |

## HAUPTGANG

|  |    |
|--|----|
| GESCHMORTES OCHSENBACKERL   Zwiebel   Wirsing   Rotweinjus           | 32 |
| GEGRILLTE GARNELEN   Weißer Spargel   Honig Beurre Blanc   Basilikum | 32 |
| WEISSER SPARGEL   Kartoffel   Honig Beurre Blanc   Basilikum         | 24 |

## ZUM ABSCHLUSS

|   |    |
|---|----|
| RHABARBER   Baiser   Topfen   Yuzu                    | 16 |
| TARTE AUX POMMES   Frischkäse   Calvados   Pannacotta | 16 |
| KÄSEAUWAHL   Traube   Nuss   Feige                    | 12 |

## ON TOP

|  |   |
|--|---|
| ESSENCE  | 5 |
| BACKWERK 25 von JULIUS BRANTNER   Olive   Butter | 8 |

## *ALPENKAVIAR*

Hervorragend zum Aperitif oder passend zum Fisch.  
Aus dem Haus der Familie Schlader im Steyrtal in Oberösterreich.



Am Rande des Nationalparks Kalkalpen herrschen ideale Bedingungen. Die Sibirischen Störe und Sterlet, aus denen der Alpenkaviar gewonnen wird, schwimmen im eigenen, kristallklaren Quellwasser aus den Bergen. Und es ist genau dieses Wasser, vereint mit der sorgfältigen Verarbeitung und milden Salzung, dass dem Alpenkaviar den einzigartigen, nussigen Geschmack verleiht.

### *NUR AUF VORBESTELLUNG.*

#### **CHATEAUBRIAND oder LOUP DE MER in der SALZKRUSTE**

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen ab 2 Personen am Tisch tranchiert.

**Loup de Mer in der Salzkruste oder Chateaubriand im Ganzen**  
für 56,- Euro pro Person mit den passenden Beilagen.

### *IHRE FEIER IM ESSENCE*



**PERFEKT FÜR IHR EVENT.**  
**GEBURTSTAG \* HOCHZEIT \* FIRMEN EVENT**  
**WAS WÜNSCHEN SIE?**

Das ESSENCE Restaurant ist durch seinen modularen Schnitt eine perfekte Location. Wir sind unterteilt in einen Restaurant Bereich, Bar Bereich, Lounge Bereich und einer ruhigen Terrasse. Ganz individuell und speziell auf Ihre Wünsche zugeschnitten, erstellen wir Ihnen gerne ein preislich attraktives Angebot.

**Rufen Sie uns an 089 80040025 oder schreiben Sie uns eine e-Mail.**  
**Ihre Familie Roch & das ESSENCE Team**