



ACHTZEHN
UNDACHTZIG

À LA CARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

Willkommen im 1881, dem Hotspot für exquisite Gaumenfreuden und entspanntes Genießen. Wir freuen uns, Sie in der historischen, 1881 erbauten Villa Seilern zu begrüßen. Mit modernem, puristischem Interieur setzt unser Restaurant kontrastreiche Akzente zum klassizistischen Stil des Bestandsgebäudes.

Diese Kontraste setzen wir auch mit unserem Speisenangebot konsequent fort. Wir bieten Ihnen eine besondere Fusion-Küche, die Tradition mit Moderne verbindet – kreiert von einem jungen, innovativen Küchenteam, das unter anderem aus Marokko, Italien, Guadeloupe und Polen stammt.

Unsere Küche steht für Kreativität und Leidenschaft. Wir kombinieren hochwertige regionale Zutaten mit den vielfältigen kulinarischen Einflüssen unseres internationalen Teams, um Gerichte zu erschaffen, die Ihnen vertraut und gleichzeitig aufregend neu erscheinen.

Jedes Gericht wird mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail zubereitet und auf eine Weise neu interpretiert, die Ihre Geschmacksknospen überraschen wird.

VORSPEISE

Zucchini • Räucherforelle • Sanddorn • Orange • Dill 15,00 €
Gefüllte Zucchinirolle mit Räucherforellentatar, Sanddornengel, Orangenfilet & Dill-Öl

Karotte • Pfeffer-Schafkäse • Marille 9,50 €
Marinierte Karotte à la Marocain mit Aberseer Pfeffer-Schafkäse & Marillen Gel

Lachs • Erdbeeren • Senf • Gurke • Brioche 16,70 €
Gebeizter Lachs mit marinierten Erdbeeren und Gurken, dazu Senf-Kaviar & Brioche

Bio-Schwein • Wasabi • Tramezzini • Mango • Passionsfrucht 12,50 €
Sous-vide gegartes Bio-Schwein mit Wasabi-Mayonnaise, Tramezzini, Mango-Chutney, Passionsfrucht

SUPPE

Tomate • Topfen • Basilikum 6,00 €
Tomaten-Essenz mit Topfen-Basilikum-Ravioli

Karotte • Ingwer 6,00 €
Karotten-Cremesuppe mit Ingwer

Soup du jour 6,00 €
Tages-Empfehlung

HAUPTSPEISE

Lamm • Gemüse • Kartoffeln • Zwiebeln • Rosinen • Safran 28,00 €
Lamm-Tajine mit Kartoffeln, Gemüse, Zwiebel-Confit & Rosinen an Safran Sauce

Bio-Rind • Kartoffeln • Karotten • Demi Glace 30,00 €
Beiried vom Bio-Rind, dazu Kartoffelkrusteln, Mini-Karotten mit Demi Glace

Zander • Spinat Gnocchi • Topinambur • Beurre blanc 25,00 €
Gebratenes Zanderfilet mit Spinat Gnocchi auf Topinambur-Püree & Sauce Beurre Blanc

Oktopus • Kichererbsen • Muhammara • Algen 24,00 €
Gegrillter Oktopus mit gekochten Kichererbsen, Muhammara & sautierten Algen

Rote Rübe • Ziegenkäse • Pecannüsse • Birne • Estragon 12,60 €
Karamellisierte Rote Rüben mit gebackenen Ziegenkäse-Bällchen, dazu Pecannüsse, Birne und Estragon-Mayonnaise

Heilbutt • Fregola Sarda • Oliven • Kapern • Hummersauce 25,00 €
Gebratener Heilbutt mit Fregola Sarda an Hummersauce

Karfiol • Yuzu • Zwiebel • Trüffel • Gurke 13,00 €
Gebackener Karfiol mit Zwiebelpüree, mariniertes Gurke in Trüffel-Vinaigrette & Yuzu

Rindfleisch • Pasta • Rettich • Parmesan • Safran 18,00 €
Rindfleisch-Tortellini mit gepickeltem Rettich auf Safranschaum

DESSERT

Sesam • Datteln • Mohn 10,50 €
Mohntörtchen mit Sesam-Eis und Dattelcrème

Cashew • Banane • Vanille 11,00 €
Cashew-Praliné, karamellisierte Cashewkerne & marinierte Bananen an Vanille-Espuma, Schokoladenmousse und Bananen-Maracuja-Gelee

Sorbet 2,80 €
Orange-Ingwer / Joghurt / Beere / Erdbeer-Limette

Haselnuss-Tarte • Salted Caramel 12,00 €
Haselnuss-Tarte, geschichtet mit Salted Caramel & Schokolade

Gedeck 7,50 €
Kartoffel-Brot oder Pita-Brot mit dreierlei Butter (Miso-, Kimchi- & Trüffelbutter)

Brotkorb 3,50 €

Glutenfreies Gebäck (je Stück) 1,50 €

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.



1881 À la Carte

Tänzluggasse 11 • 4820 Bad Ischl

www.1881alacarte.at

+43 (0)664 / 845 02 07 • essen@1881alacarte.at