



ACHTZEHN
UNDACHTZIG

À LA CARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

Willkommen im 1881 À La Carte Restaurant – Herbst- und Wintergenüsse erwarten Sie!

Mit der kühlen Jahreszeit hält auch der Geschmack von Herbst und Winter Einzug in unsere Küche. Im 1881 À La Carte vereinen wir Kreativität und Leidenschaft, um aus regionalen, saisonalen Zutaten und internationalen Einflüssen erlesene Genussmomente für Sie zu erschaffen.

Lassen Sie sich von der Vielfalt und Tiefe dieser besonderen Jahreszeiten überraschen.

Unser Team zaubert aus herbstlichen Schätzen und winterlichen Zutaten wie Kürbis, Pilzen, Nüssen, Maroni, Roten Rüben und herzhaften Gewürzen Gerichte, die Wärme und Gemütlichkeit auf den Teller bringen. Tradition und Innovation verschmelzen dabei zu einer kulinarischen Reise, die sowohl vertraut als auch aufregend neu ist.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und freuen uns darauf, Sie mit unseren herbstlichen und winterlichen Spezialitäten zu verwöhnen!

VORSPEISE

- Räucherforelle • Mangold • Avocado • Senf • Buttermilch** 16,50 €
Tatar von der Räucherforelle im Mangold-Bett mit Avocado-Creme und Buttermilch-Sauce
- Makrelenfilet • Basilikum • Zwiebel • Papaya • Vinaigrette** 18,00 €
Gebeizte Makrele mit Basilikum-Sorbet, Zwiebel-Mayonnaise und marinierter Papaya
- Käse Tourbillon • Tomate • Brioche** 9,50 €
Terrine vom Aberseer Schafskäse mit Tomaten-Chutney und getoastetem Brioche
- Bio-Schwein • Wasabi • Tramezzini • Mango • Passionsfrucht** 13,00 €
Sous-vide gegartes Bio-Schwein mit Wasabi-Mayonnaise, Tramezzini, Mango-Chutney & Passionsfrucht

SUPPE

- Steinpilz-Consommé** 8,50 €
- Karfiol • Zitronengras • Macadamia** 7,00 €
Karfiolcremesuppe
- Soup du jour** 6,50 €
Tages-Empfehlung

HAUPTSPEISE

Lamm • Gemüse • Kartoffeln • Zwiebeln • Rosinen • Safran Lamm-Tajine mit Kartoffeln, Gemüse, Zwiebel-Confit & Rosinen an Safran Sauce	28,00 €
Bio-Rind • Kartoffeln • Karotten • Demi Glace Beiried vom Bio-Rind, dazu Kartoffelkrusteln und Mini-Karotten mit Demi Glace	35,00 €
Huhn Suprême • Zucchini • Mais • Kartoffeln • Ras el-Hanout • Kräuterseitling Gegrilltes Hühnersuprême, Kartoffelpüree, in Miso marinierte Zucchini & sautierte Kräuterseitlinge	27,90 €
Gyoza • Ente • Rote Bete • Himbeere • Schafskäse Teigtaschen gefüllt mit Ente, dazu Rote Bete-Himbeer-Creme & Schafskäse in Tempurateig	24,50 €
Lachs-Forelle • Spinat • Topinambur • Beurre blanc Gebratene Lachsforelle mit Spinat Gnocchi auf Topinambur-Püree & Sauce Beurre Blanc	26,50 €
Kabeljauloins • Schwarzwurzeln • Miesmuscheln • Aioli • Polenta • Artischocken Gebratene Kabeljauloins & Miesmuscheln, dazu Artischocken-Variation, Aioli und Polentaschnitte	26,50 €
Edelwallerfilet • Pastinaken • Karotte • Gelbe Rüben • Sellerie • Dashi • Schimmelkäse Pochiertes Edelwallerfilet im Dashi-Sud mit Gemüse Parisienne und Schimmelkäse-Espuma	25,90 €
Kürbis • Pasta • Feigen • Parmesan • Zwiebel Kürbistortellini mit karamellisierter Feige und Zwiebelreduktion	19,50 €
Karfiol • Yuzu • Zwiebel • Trüffel • Gurke Gebackener Karfiol mit Zwiebelpüree und marinierter Gurke in Trüffel-Vinaigrette & Yuzu	15,60 €

DESSERT

Kumquat • Tonkabohne • Weiße Schokolade Biskuit, gefüllt mit Kumquat-Schokoladen-Creme und Tonkabohne	11,50 €
Maroni • Haselnuss • Passionsfrucht • Cassis Maronitörtchen mit Haselnusscreme, Passionsfrucht-Espuma und Cassis-Sorbet	12,50 €
Hokkaido • Yuzu • Sanddorn Tarte vom Hokkaido-Kürbis mit Yuzu-Gel und Kürbis-Sorbet	12,00 €
Sorbet Brombeer-Rosmarin • Zwetschge-Portwein	3,50 €
Eiscreme Haselnuss-Karamell • Croissanteis	3,50 €
<hr/>	
Gedeck Kartoffel-Brot oder Pita-Brot mit dreierlei Butter (Miso-, Kimchi- & Trüffelbutter)	7,50 €
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