



ACHTZEHN
UNDACHTZIG

À LA CARTE

HERZLICH WILLKOMMEN

Willkommen im *1881 À la Carte* Restaurant. In der einst von Gräfin Seilern erbauten Villa, die seit 1881 Schauplatz rauschender Feste war, laden wir Sie ein, gesellige Genussmomente neu zu erleben.

Unsere Küche vereint Tradition und Moderne in kreativen Kompositionen. Mit Leidenschaft und Innovationsgeist kombiniert unser Küchenteam hochwertige regionale Zutaten mit internationalen Einflüssen. So entstehen kulinarische Erlebnisse, die Vertrautes überraschend neu interpretieren.

Genießen Sie Gaumenfreuden in stilvollem Ambiente, wo klassizistische Eleganz auf modernes Design trifft – ein Spannungsbogen, den auch unsere Speisen widerspiegeln.

Lassen Sie sich verführen und entdecken Sie die Kunst des Genusses neu!

Ihr *1881 À la Carte*-Team

VORSPEISEN

Entenleber • Walnuss • Waldfrüchte Entenleber Crème Brûlée mit hausgemachtem Walnuss-Brioche und frischen Waldfrüchten	16,00 €
Spargel • Nori • Erdbeere • Buttermilch Spargel-Mosaik in Nori-Blättern mit Orangen-Buttermilch-Sauce und frischen Erdbeeren	15,50 €
Räucherforelle • Mangold • Avocado • Senf • Buttermilch Räucherforellen-Mousse im Mangold-Bett mit Avocado-Creme und Buttermilch-Sauce	16,50 €

SUPPEN

Bärlauch • Sauerrahm • Erdnuss Bärlauchcremesuppe mit Sauerrahm und gerösteten Erdnüssen	7,00 €
Pilz-Consommé	9,00 €
Soup du jour (Tagesempfehlung)	6,50 €

HAUPTSPEISEN • KLASSIKER

Bio-Rind • Zwiebel • Spätzle • Fisolen Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle und Speckfisolen	29,00 €
Spätzle • Käse • Zwiebel Käsespätzle mit Bio-Senn-Käse und Röstzwiebeln	16,00 €

HAUPTSPEISEN • FLEISCH

Lamm • Karotte • Brokkoli • Kartoffel • Zwiebel 28,50 €
Gezupftes Lamm mit sautiertem Gemüse und geschmorten Zwiebeln

Bio-Rind • Kartoffel • Karotte • Sellerie • Brokkoli • Demi-Glace 35,00 €
Beiried vom Bio-Rind mit Sellerie-Püree, Baby-Karotten, Wild-Brokkoli und Demi-Glace

Kalb • Spargel • Kartoffel • Sellerie • Haselnuss 32,50 €
Kalbsrücken mit Kartoffel-Pavé, grünem Spargel und Sellerie-Haselnuss-Püree

HAUPTSPEISEN • FISCH

Kabeljau • Erbsen • Gemüse • Kapern 27,50 €
Kabeljau-Mosaik mit Kapern, Erbsenpüree und Pariser Gemüse

Forelle • Joghurt • Grapefruit • Topinambur • Gnocchi 26,50 €
Gebratene Forelle mit Topinambur-Püree, hausgemachten Gnocchi, Joghurt-Espuma & Grapefruit

HAUPTSPEISEN • VEGGIE

Karfiol • Zwiebel • Gurke • Crème fraîche • Macadamia 16,50 €
Gebackener Karfiol mit Zwiebelschaum, Gurken-Trüffel-Würfeln und Crème Fraîche-Dip

Pilze • Pasta • Ricotta • Zwiebel • Pinienkerne 20,00 €
Pilz-Ricotta-Tortellini mit gepickelten Pilzen, gerösteten Pinienkernen und Zwiebel-Püree

DESSERTS

Haselnuss • Rhabarber • Sauerampfer • Vanille Kugel aus Haselnussmousse mit Rhabarberkern und Sauerampfer-Eis	12,00 €
Zitrone • Minze • Marzipan Zitronen-Tarte mit Marzipan-Eis	11,50 €
Schokolade • Haselnuss • Blutorange Schokolade-Haselnuss-Törtchen mit Mandarine-Blutorange-Sorbet	13,00 €
Sorbet Mandarine-Blutorange Marille-Yuzu	3,60 €
Eiscreme Marzipan-Minze Sauerampfer	3,60 €
Bio-Käse Kleine Bio-Käseplatte mit Sauerteigbrot oder Kartoffelbrot, Butter und hausgemachtem Chutney	14,50 €
<hr/>	
Gedeck Kartoffelbrot oder Sauerteig-Brot mit dreierlei Butter (geräuchert, Knoblauch, Kräuter)	7,50 €
Brotkorb (klassisch oder glutenfrei)	3,60 €

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über allergene Zutaten.



1881 À la Carte

Tänzl­gasse 11 • 4820 Bad Ischl

www.1881alacarte.at

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