

# *Genießerkarte*

***Zu Beginn empfehlen wir:***

*Hausgemachtes Mandarinensorbet*

*mit Likör 43*

*€ 6.-*

***Salat " Manana's ":***

*Romanasalatherzen/ Prosciutto/ Büffelmozzarella/*

*eingelegetes Gemüse*

*mit Dressing nach Wahl:*

*- Balsamico Dressing*

*- French Dressing*

*- Mango Vinaigrette*

*-Spicy Asia Dressing*

*€ 9.-*

*wahlweise zum Salat gegen Aufpreis:*

*- mit Rinderfiletstreifen € 6.-*

*- mit 3 Stück gebratenen Garnelen € 6.-*

*- mit 3 Stück Jakobsmuscheln € 9.-*

***Geklopftes Carpaccio***

*Cognac-Pfeffercreme/ eingelegte Pfifferlinge/ Rucola/*

*Rosmarinfocaccia*

*€ 19.-*

***Handgehacktes Beef Tatare***

*Cognac-Pfeffercreme/ eingelegte Pfifferlinge/ Wachtelei/*

*Toastbrot*

*€ 19.-*

***Gebratene Jakobsmuscheln/ Puntarelle/***

*Erdmandeln/ Japanische Zitrone (Yuzu )*

*Avocado*

*€ 19.-*

## ***Suppen***

### ***"Suppen Duett"***

*Wildconsommé/ Gemüserauten  
Steinpilzschaumsuppe/ Hirschschenken*  
€ 8.-

### ***Bouillabaisse Manana's***

*( Krustentier und Forellensuppe, gebratene Garnele/  
Sashimi, Rouille-Baguette )*  
€ 13.-

## ***Flossenträger***

***Tiroler Lachsforelle/ Venererisotto/  
Orangen-Fenchelsalat/Karotten-Zitrussauce***  
€ 29.-

***"SEA FIGHT" Skrifilet (Winterkabeljau)/  
Hummertortelloni/ Mango/Pak Choi/Pomelo***  
€ 31.-

*Fisch wird bei uns **glasig gebraten oder gegart**,  
falls Sie Ihren Fisch durch/ well done zubereitet haben möchten,  
wenden Sie sich bitte an unser Service- Team und erwähnen Sie  
Ihren Wunsch bereits bei der Bestellung!*

## ***Hauptsächliches***

***Hausgemachte Basilikumtagliatelle/  
Kirschtomaten/ Büffelmozzarella***  
€ 16.-

*wahlweise dazu gegen Aufpreis:*

- mit gebratenen Rinderfiletstreifen € 6.-
- mit gehobeltem Trüffelkäse € 6.-
- mit 3 Stück gebratenen Garnelen € 6.-
- mit 3 Stück Jakobsmuscheln € 9.-
- mit gebratenem Hummer € 19.-

***Feines Hirschragout ( Gerloser Jagd )/  
Preiselbeer-Apfelbrioche/Safranquitte***  
€ 17.-

***Triologie von Geflügel in 2 Gängen serviert:***  
***1. Gang: Perlhuhnessenz/Steinpilztascherl/Walnusswein***  
***2. Gang: Knusprige Brust oder Keule***  
***vom Schwarzfederhuhn/Gänseleberterrinerne/  
Kartoffelgnocchi/gegrillter Lauch/Trompetenpilze***  
€ 29.-

***Kotelette vom spanischen Duroc- Schwein/***  
*(sehr zart und saftig- spezielle Züchtung und Eichelfütterung)*  
***Süßkartoffelstampf/gegrilltes Gemüse***  
€ 29.-

## ***Unsere Steakauswahl***

***Rib-Eye Steak ( 280g ) vom oberösterreichischen Jungrind***  
(gut marmoriert mit Fettauge, zartes Fleisch, mehr Fettanteil)  
€ 29.-

***Dry Aged Rib-Eye Steak (280g )***  
vom oberösterreichischen Jungrind  
€ 36.-

***Entrecote (280g) oder***  
***Lady- Entrecote (180g)***  
vom oberösterreichischen Jungrind  
(marmoriert, kompaktes Fleisch, wenig Fettanteil)  
€ 31.- / € 25.-

***Filetsteak ( 280g ) oder***  
***Ladysteak ( 180g )***  
vom oberösterreichischen Jungrind  
€ 35.- / € 29.-

### ***Wählen Sie Ihre Beilagen***

- Pommes Alluemettes € 3.-
- Grenaillekartoffeln € 3.-
- Salatherzen mit Frenchdressing € 3.-
- Wintergemüse € 3.-
- gebratene Gänseleberscheibe € 10.-
- in Cognac flambierte Rotgarnele € 11.-

***!!Gerne räuchern wir Ihr Steak auf Wunsch  
mit Buchenholzmehl und servieren es mit Whiskyjus!!***

## ***Zum süßen Abschluss***

***Dreierlei von hausgemachtem Eis und Sorbets/  
Baumkuchen/ Schokochips***  
€ 9.-

***Crème Brûlée von Tannenhonig/  
hausgemachtes Apfeleis/Rumtopf Früchte***  
€ 9.-

***"VIVA MANANA'S"***  
***Bananen-Erdnuss-Brownieschnitte/  
indonesisches Papayasorbet/Koriander crumble/  
1cl Manana's Tequila***  
€ 15.-

***Selektion von ausgewählten Käsespezialitäten/  
feine Chutneys/ hausgemachtes Apfel-Nussbrot***  
€ 15.-

**Für unser hausgemachtes Brot und Aufstriche  
(Gedeck), berechnen wir einen Unkostenbeitrag  
von Euro 2,80 pro Person**

***Genussreiche Momente wünscht Ihnen  
Familie Stöckl  
Küchenchef Andreas Klammer  
mit Team!***