

Aperitifempfehlungen

Champagner Taittinger Brut Prélude Grands Crus	20,00
	0
Winzersekt Bründlmayer Brut	12,00
	0
Wachauer Bellini: Bründlmayer Sekt/ frisches Wachauer Marillenpüree/ Marillenlikör	12,00
	0
Watermelon Smash: Absolut Vodka/ Wassermelone/ Wassermelonelikör/ Limette/ crushed Eis	12,00
	0
Sommer Gin Tonic: Bombay Sapphire East Gin/ Fever Tree Mediterranean Tonic Water/Limes/ Lemongrass/ schwarzer Pfeffer	12,00
	0
Superfood-Beerenpowershake: Alkoholfreier Shake aus frischen Beeren und Acaibeerstaub	7,00
Zweierlei hausgemachter Eistee : Hochland Darjeelingtee mit frischem Marillenpüree & Kräuter- Blütentee aus unserem Garten mit Honig und Limettensaft	7,00

Sommermenü

Seesaibling & Stachelbeer-Sommersalat	
Saibling konfiert/ Ravioli von der Chioggia Rübe/ Blattsalat mit Stachelbeervinaigrette	16,00
	DGCAO
2016 Rosé Miraflores, Lafage, Mas Miraflores, Côtes du Roussillon	6,00
	0
Hirsch & Pfifferlinge	
Rosa Hirschschlegelschnitte/ Pfifferlinge/ Wacholderwildsoße / Erdäpfelspätzle mit Krustln	29,00
	LACGO
2015 Grenache Noir, Cuvée Nicolas, Lafage, Mas Miraflores, Côtes du Roussi.	7,00
	0
Frozen Almjoghurt & Beeren	
Frozen Almmilchjoghurt mit Traubenzucker/ Sommerbeeren / Schaumbaube	12,00
	GO
Menü 48,00	
Menüweine 13,00	

Degustationsmenü

„Brought back memories of Portugal and Spain“

Pata Negra & Belugalinsen	
Pata Negra Schinken/ Belugalinsen mit Thymian/ warmer Pfifferlingsalat	17,00
	0
2016 Vinho Verde DOC Pluma /Lousada, Portugal	5,50
	0
Gazpacho Cocktail & Sardinien Bruschetta	
Klare Tomatengazpacho aus dem Cocktailbaker/ hauseingelegte Sardinien auf Bruschetta	13,50
	DAO
Portwein Calamare & Kartoffel	
Calamare in Portwein geschmort/ Erdäpfelschaum/ Stangenbohnenjulienne	14,00
	DLGO
2014 Meandro do Vale Meão, Douro D.O.C.Quinta do Vale Meão, Portugal	8,00
	0
Kalbsmedaillon & Gänseleber & Poverade	
Rosa Kalbsrücken/ marinierte Gänseleber/ Risotto mit Artischocke/ Soße vom weißen Port	46,00
	CGOL
2011 Dona Marie, Grand Reserve (Petit Verdot & Syrah) Julio Basto /Estremoz, P	14,00
	0
„Ildefonso Don Alonso“	
Nougat im feinen Biskuit/ Haselnusseis/ Krokant	14,00
	CGOH
Taylor´s 325 (Special Reserve Tawny)	9,50
	0
Manchego & Marille	8,00
Spanischer Schafskäse/ Marillen Chutney	AGO
Menü 92,00	
Menüweine 37,00	
Gedeck 3,00	

Vorspeisen

<i>Gartenfrisch auf den Tisch & Mozzarella</i>	15,00
<i>Gartenfrische Zucchini, Paprika, Pfefferoni und Tomaten mit Knoblauch, frischem Rosmarin, Basilikum und Chili in Olivenöl gebraten mit Mozzarella-Bambini und Kräuter-Knoblauchbaguette</i>	AGL
<i>Antons Junghirsch & Sommertrüffel</i>	19,50
<i>Carpaccio vom frisch erlegten Schmortier auf Trüffelcreme, Pilz-Olivenöl, Madeira und frischem Sommertrüffel</i>	AGLO
<i>Sommerfrisches Fischgericht: Sashimi Thunfisch & Wassermelon</i>	19,00
<i>Sashimi Thunfischröllchen mit Melone und Gurke, Soja-Ingwermarinade</i>	DFO
<i>Asiasalat & Yuzudressing</i>	13,00
<i>Mizuna, Babyspinat, Rucola, Vogerl, Romana mit Soja-Yuzudressing und geröstetem Sesam</i>	FNO

Suppen

<i>Petersilienwurzel & Rinderfilet</i>	14,00
<i>Weisse Petersilienschaumsuppe mit Petersilienpesto in Rindsfiletröllchen</i>	LOG
<i>Gazpacho Cocktail & Sardinen Bruschetta</i>	13,50
<i>Klare Tomatengazpacho aus dem Cocktailbaker mit hauseingelegten Sardinen auf Bruschetta</i>	DAO

Hauptspeisen

<i>Felche & Amalfizitronen</i>	33,00
<i>Chiemseefelche schonend gebraten mit eingelegten, dünnen Amalfizitronenscheiben, Weißwein-Fischsoße, Blattspinat und hausgemachte Linguini</i>	DOGA
<i>Calamare & Wildfang-Steinbuttspieß</i>	39,00
<i>Calamare in Portwein geschmort und Steinbutt am Rosmarinweig gegrillt, Stangenbohnenjulienne, Erdäpfelschaum</i>	DOGL
<i>Gefüllter Paprika & Basmatireis</i>	19,00
<i>Junger Paprika gefüllt mit gebacktem Kalb- und Spanferkelfleisch, Parmesansabne gratiniert, auf Pelati-Tomatensoße, Basmatireis</i>	AGCO
<i>Entrecote & „Chili con carne“</i>	48,00
<i>Gegrilltes Entrecote vom Alpbachtaler Stier mit Komponenten vom Chili con carne: Spitzpaprika, Maiskolben, Bohnen, Chili und handgeschnittene Pommes</i>	AOL
<i>Viva la Pasta a la Antonio Carluccio</i>	22,00
<i>Hausgemachte Pappardelle Nudeln mit toskanischem Rehfleischsugo und gebratenen Pfifferlingen, Grana padano</i>	CGLOA

Desserts

<i>Marillenknoedel & Mandeleis</i>	13,50
<i>Flaumige Wachauer Brandteig-Marillenknoedel mit Brioche-Zuckerbrösel, Mandelcremeeis und Marillensoße</i>	AOCGH
<i>Limetten-Limoncello Sorbet & Bründlmayer Sekt</i>	13,00
<i>Sorbet von Limetten und hausgemachtem Limoncello mit Sekt am Tisch gerührt</i>	O
<i>Der Sommer wird heiß: Crème Brûlée & Himbeeren</i>	14,50
<i>Vanille-Crème Brûlée am Tisch entzündet mit frischen Himbeeren und Himbeersorbet</i>	GO