

Aperitifempfehlungen

Champagner Taittinger Brut Prélude Grands Crus	20,00
	o
Winzersekt Bründlmayer Brut	12,00
	o
Erdbeer-Spritz: Bründlmayer Sekt / Aperol/pürierte Erdbeeren / Ingwersoda	12,00
	o
„Gigolo“: Pflaumen-Daiquiri mit hauseingelegter, frischer Feige	12,00
	o
Bromi Gin & Tonic: Brockmans Gin/ Brombeeren/ Rosmarin-Zitronenschalensirup/ Fever Tree Tonic	12,00
	o
Herbst-Powershake: Alkoholfreier Shake aus frischen Holunderbeeren, Zwetschken, Birnen, Lavendel	7,00

Kaviar vom Sibirischen Stör

<i>aus erstklassiger, naturnaher Salzburger Zucht von einzigartiger Qualität</i>	
<i>nur in Originaldosen serviert mit hausgem. Blinis, Sandwichbrot, Creme fraiche, Ei, Schnittlauch</i>	
50 g	110,00
125g	255,00
	DACG

Oktobermenü

Saibling im Räucherrauch & Butternusskürbis	
<i>Saiblingsfilet a'la minute geräucherter/ Ingwer-Kürbiscreme/ unter der Räucherglocke serviert</i>	14,00
	DGO
2012 Bourgogne, Henri Boillot/Meursault, Burgund	8,00
	o
Junghirsch & Trüffel-Erdäpfelpürée	
<i>Hirschschlegel, rosa gebraten, in dünne Tranchen/Natursaftl / Sauce Hollandaise/ getrüffeltes, flaumiges Erdäpfelpürée</i>	29,00
	LACGO
2012 Chorey-Les-Beaune, Tollot-Beaut/ Chorey-Les-Beaune, Burgund	12,00
	o
Mandel & Erdbeertraube	
<i>Mandelparfait gratiniert/ Erdbeertrauben in Portwein/ Valrhona-Schokoladeneis</i>	13,00
	GO

Menü 48,00

Menüweine 20,00

„Oktoberfest“ - Degustationsmenü

Knuspriges Hendl & Erdäpfel	
<i>Stubenküchen gebacken/ Erdäpfel-Gurkenscheiben bayrisch</i>	15,50
	ACGO
2016 Grüner Veltliner, Gmörk, Anton Bauer/Feuersbrunn, Niederösterreich	5,50
	o
„Breznsuppe“	
<i>Rinderbouillon/ Röstzwiebel/ Laugenbrezen/ Bergkäse</i>	13,00
	ACGO
Steckerlfisch & Garnele	
<i>Weißer Waller/ Garnele gegrillt / Dreierlei Soßen / Bierrettich</i>	19,00
	DGLBO
2014 Riesling, Loibnerberg, Smargd, F. X. Pichler/ Loiben, Wachau	13,00
	o
Spanferkel & Sauerkraut	
<i>Spanferkelrücken mit Kruste/ mildes Sauerkraut von Arzler Bauern/ Süßkartoffel</i>	28,00
	OL
2014 Merlot Reserve Anton Bauer/ Feuersbrunn, Niederösterreich	11,00
	o
Schwarzbier & Zitrone	5,00
	o
Bergkäse & Birne	
<i>Berkäseflocken vom Schönangerer Almkäse/ Birnencarpaccio</i>	8,00
	AGO
2015 Riesling, Beerenauslese Leitner/ Gols, Neusiedlersee	8,50
	o
Strauben & Preiselbeer & Zimt	
<i>frisch gebackene Strauben/ Preiselbeersorbet/ Zimtsahne</i>	12,00
	AGCO

Menü 85,00

Menüweine 38,00

Gedeck 3,00

Vorspeisen

<i>Ora King Lachs & Wasabi</i>	
„Weinstuben Nigiri“ vom Neuseeländischen Ora King Lachs (Wagyu Lachs): Gurke/Noriblatt / Sushireis / Lachs mit Soja-Ingwersoße und Wasabischaum	19,50 FDGO
<i>Beef Tagliata & „Bloody Mary“ Salat</i>	
Filet-Tagliata vom Tiroler Stier auf Biotomaten mit Tabasco, Worcestershire, Sellerie, Selleriesalz, Zitronensaft	19,00 LO
<i>Herbstblätter & Kürbis</i>	
Herbstblattsalat mit gerösteten Kürbiskernen, Ingwerkürbis-Chilidressing und Kernöl	14,00 O

Alba Trüffel Zeit!

<i>Weißer Alba Trüffel frisch gehobelt am Tisch pro Gramm</i>	7,00
<i>Handgemachte Linguini & Weiße Alba Trüffelsoße</i>	16,00 GAOL
<i>Getrüffeltes Kalbsfilettatar & Erdäpfelrösti</i>	17,00
<i>Wachsweiches Bioei & Cremespinat & Erdäpfelpüree</i>	17,00 AGLCO

Suppen

<i>Tiroler „Breznsuppe“ & Rinderbouillon</i>	
Kräftige Rindsuppe mit Breznsuppeneinlage mit Berg-und Graukäse, Schnittlauch und Röstzwiebel	13,00 LOG
<i>Kürbissuppe</i>	
Aromatische, leichte Hokkaido-Kürbissuppe mit frischem Chili, gelbem Curry, Kokosmilch und Ingwer	13,00 LAO

Hauptspeisen

<i>Weißer Waller & Sesamkartoffel</i>	
Weißer Waller „Hardcore“ Züchtung vom Torsten Pistolet schonend gebraten mit Sesamkartoffel, Zweierlei von der Roten Rübe, Arneis-Fischsoße	36,00 DOGA
<i>Seeteufel „Asia Street Food Style“</i>	
Angler in Erdnussöl gebraten mit Pad Thai Nudeln, Wokgemüse, Pak Choi und Grünem Papayasalat	40,00 DOL
<i>Kalbsleber & Topfenspätzle</i>	
Leber vom Tiroler Milchkalb mit Calvadosrahmssoße, Apfelscheiben, Topfenspätzle	37,00 ACGO
<i>Fasan & Gnocchi</i>	
Fasanenbrust im Kohlblatt, rosa gebraten, mit Weißer Portweinssoße, Erdäpfelgnocchi, Rosenkohl Gemüse mit Kastanien und Speck	42,00 ACGO
<i>Entrecôte „Café de Paris“ & Pommes allumettes</i>	
gegrilltes Rumpsteak vom Tiroler Stier mit „Café de Paris“- Kräuterbuttersoße, „Streichholz“-Pommes und Brokkoli	48,00 AOL

Desserts

<i>Wiener Milchrahmstrudel & Sabayone</i>	
Warmer Milchrahmstrudel mit Sabayoneschaum, glasierten Trauben und Kastanienrahmeis	14,00 ACGHO
<i>Pfirsich-Sorbet & Bründlmayer Sekt</i>	
Sorbet von sonnengereiften Pfirsichen aus Verenas Garten mit Sekt am Tisch gerührt	13,00 O
<i>Weißer Schokolade & Brombeeren</i>	
Feines Schokolademousse von der Valrhona Blanc Opalys auf Cheesecake mit Brombeeren in Chambord, Brombeer-Baiser und feiner Brombeersoße	14,50 GO