

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner Tsarine Cuvee Premium Brut</b>	18,00 o
<b>Winzersekt Bründlmayer Brut</b>	12,00 o
<b>Rudolfini:</b> Frischer Mandarinensoft/ hausgem. Orangecello/ Himbeer-Eiswürfel/ Bründlmayer Sekt	13,00 o
<b>Smoky Santa Claus:</b> Wodka/ Mandarinensoft/ Aperol/ Zwetschkenlikör/ geflammte Zimtstange	13,00
<b>Jackie Ohhh:</b> Jack Daniel's Tennessee Whiskey/ Himbeer Ursaft/ Dattel Balsam Essig/ Tymian	13,00
<b>Winter-Power :</b> Alkoholfreier Shake aus frischen Mandarinen, Passionsfrucht, Ananas, Orangen	7,00

## Kaviar vom Sibirischen Stör

mit frisch gebackenen Blinis, Sandwichbrot, Creme fraiche, gebacktem Eiweiß, Schnittlauch	110,00
nur in Originaldosen serviert: 50 g	240,00
125 g	DACG

## Dezembermenü

<b>Türmchen: Biolachs &amp; Honigsenfsoße</b>	
Hausgebeizter Schottischer Biolachs/ Tramezzini-Brotchips/ Honigsenfsoße	15,00 DOMG
<b>2017 Chardonnay, Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum</b>	6,00 o
<b>Maishendl „Royal“ &amp; Brioche</b>	
Französische Maishendlbrust/ Gänseleber/ Périgord Trüffel/ Schwarzwurzel Pot au feu Trüffel-Portweinssoße	37,00 LG.AMO
<b>2015 Pinot Noir, Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum</b>	8,00 o
<b>Sweet Christmas</b>	
Karamellisierter Lebkuchenbiskuit/ Glühwein-Preiselbeeren/ Orange/ Weiße Schokolade	13,00 GO
<b>2015 Ruster Ausbruch, Muskateller, Feiler –Artinger /Rust, Neusiedlersee</b>	12,00 o
Menü 54,00	
Menüweine 26,00	

## Degustationsmenü

<b>Smoky Surf &amp; Turf Carpaccio</b>	
Ibericofilet/ Aal/ Dörrzwetschken/ Brotcroûtons/ Jungzwiebel	18,00 ADLO
<b>2016 Sauvignon blanc, Zoller-Saumwald /Haiming, Nordtirol</b>	6,50 o
<b>Feines Doppel-Duett Süppchen</b>	
Kartoffel „Schwarz-Weiß“ & Trüffel „Weiß-Schwarz“	14,00 LOG
<b>2014 Chardonnay feine Selektion, Mantlerhof / Gedersdorf, Kremstal</b>	9,00 o
<b>Capellini &amp; Flusskrebse</b>	
Extrafine Spaghettini/ ausgelöste frische Flusskrebse/ Cognac-Krustentiersoße	22,00 BOGLO
<b>2015 Riesling Smaragd, F. X. Pichler/Loiben, Wachau</b>	13,00 o
<b>Antons Hirsch &amp; Baumkuchen</b>	
Hirschrückensteak mit Maronikruste/ Maulbeer-Rotweinssoße junges Blaukraut/ Kartoffelschichttorte	47,00 AOGL
<b>2011 Blaufränkisch Joiser Kirschgarten, Umathum /Frauenkirchen, Neusiedlersee</b>	14,50 o
<b>Sorbet vom Feigen-Zwetschken Gintopf</b>	6,00
<b>Valrhona-Praline &amp; Buddhas Hand</b>	
Glasiertes Schokomousse/ Knusperboden mit Sesam/ Karamellhippe/ Zitronenchutney	13,00 HCGA
<b>2015 Ruster Ausbruch, Muskateller, Feiler-Artinger/Rust, Neusiedlersee</b>	12,00 o
Menü 100,00	
Menüweine 53,00	
Gedeck 4,00	

Lieber Gast, wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, erhalten Sie genaue Informationen über Inhaltsstoffe unserer Gerichte bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

## Vorspeisen

<b>Zerpflücktes Tatar vom Kaisertaler Ox &amp; Buchenpilze</b>	19,50
<i>Tatarwürfel vom Kaisertaler Ochsenfilet, hausgemachtes Asia-Ketchup, frische Buchenpilze, Tatar-Ingredienzien, hausgemachter Toast</i>	LOA
<b>Sushi Mosaik &amp; Daikonrettich</b>	18,00
<i>Thunfisch-Heilbutt, Wasabicreme, Erdussbutter, Sojamarinade, Babymangold</i>	O
<b>Wachtel &amp; Dattel</b>	17,00
<i>Französisches Wachtelbrüstchen gebraten, Wachtelkrustenchips, Blattsalat, Pistazienöl, Dattelbalsamessig</i>	O
<b><u>Weißer Alba Trüffel am Tisch frisch gehobelt</u></b>	9,00
<i>pro Gramm</i>	
<b>Getrüffeltes Kalbsfilettatar &amp; knuspriger Erdäpfelrösti</b>	18,00
<b>Handgemachte Linguini &amp; Weiße Trüffelsoße</b>	17,00
	GAOL
<b>Flaumiges Bioei &amp; Baby-Blattspinat</b>	18,00
	AGLCO

## Suppen

<b>Rehconsommé &amp; Herbst-Pfifferlinge</b>	13,00
<i>Kräftige Bouillon vom Reh mit Pilzknöderl und Herbst-Pfifferlingen</i>	LOG
<b>Feines Doppel-Duett Süppchen „Black &amp; White“</b>	14,00
<i>Leichte Cremesuppe von weißen und dunklen Kartoffeln, Scheibe vom Weißen Alba Trüffel und Périgord Trüffel</i>	LGO

## Hauptspeisen

<b>Steinbutt &amp; Wurzeln</b>	49,00
<i>Steinbuttfilet gebraten, Schwarzwurzelschuppen, Pastinakenpüree, Petersilienwurzeln glasiert, Chardonnay-Fischsoße</i>	DOGA
<b>Seeforelle &amp; Trüffel-Laucherdäpfel</b>	38,00
<i>Seeforelle gebraten, Erdäpfel und Lauch à la Crème mit Périgord-Trüffel</i>	DOL
<b>Chateaubriand &amp; Whiskey</b>	
<i>Ein besonderer Genuss im Stile von Paul Bocuse für 2 Personen</i>	
<i>Filetmittelstück vom Tiroler Stier auf Salzstein gegrillt, am Tisch präsentiert, Whiskey-Buttersoße, Keniabohnen, Pommes Dauphine</i>	
<i>pro Person 55,00</i>	
<b>Winterliche Pasta &amp; Ochsen-Hackbällchen</b>	28,00
<i>Garganelli mit schwarzem Trüffel, gehobelten Maroni, karamellisiertem Radicchio Trevisiano und saftigen, kleinen Hackfleischbällchen vom Ochsen</i>	ACGO
<b>Boeuf bourguignon &amp; Markknöderl</b>	34,00
<i>Kaiserteilstücke vom Tiroler Ochsen in kräftiger Bordeaux-Soße, Wurzelgemüse, Champignons und Buchenpilze, Markknöderl</i>	OACGL

## Desserts

<b>Powidltascherl „wie damals“</b>	14,00
<i>Powidltascherl mit Mohnbutter, Zimt-Armagnaceis und Zwetschkensoße</i>	ACGHO
<b>Champagner Sorbet</b>	16,00
<i>Sorbet vom Champagner mit einem Hauch von Zitrone und Orange, am Tisch mit Champagner veredelt</i>	O
<b>Passionsfrucht Crème Brûlée &amp; Pfeffereis</b>	14,50
<i>Passionsfrucht Crème Brûlée, Vanilleeis mit Kubebenpfeffer, Passionsfruchtsoße</i>	GOAH
<b>Coulommier &amp; Périgord-Trüffelüllung</b>	15,00
	GA