

Aperitifempfehlungen

Champagner Laurent Perrier Cuvée Rosé	22,00 0
Winzersekt Bründlmayer Brut Rosé	12,00 0
Rossini: Sektkocktail mit frischen, pürierten Erdbeeren, hausgemachtem Walderdbeerlikör, Limettensaft und Bründlmayer Rosé Winzersekt	13,00 0
Spring Gin Tonic: Spring Gin/ frischer Rhabarber/ Limette/ Holunderblütensirup/ Fever-Tree Naturally Light Indian Tonic	13,00
Grüner Frühlings-Powershake (alkoholfreier, grüner Smoothie): 50 % grüne Blätter & 50 % frische Früchte	7,00

Kaviar vom Sibirischen Stör

mit frisch gebackenen Blinis, Sandwichbrot, Creme fraiche, gebacktem Eiweiß, Schnittlauch nur in Originaldosen serviert: 50 g	110,00
125 g	240,00 D.A.C.G.

Frühlingsmenü

Black Tiger & Rhabarber

Tempura Garnelen/ Frühlingskräuter-Blattsalat/ Rhabarber-Ingwerdressing	16,00 B.O.A.G.
2016 Chardonnay, Zoller-Saumwald, Haiming, Nordtirol	7,00 0

Wachtel Crêpinette & Frühlingsgemüse

Brüstchen vom der französischen Wachtel/ Gänseleberfülle/ Rotwein-Natursaftl / Erdäpfelgnocchi / Spargel, Frühlingszwiebel, Erbsen, Karotten, Kohlrabi...	33,00 L.O.M.
---	-----------------

2010 Zweigelt, Schwarz, Andau, Neusiedlersee	15,00 0
--	------------

Grießflammeri & Erdbeeren & Buttermilch	13,00 O.C.G.
--	-----------------

Menü 56,00

Menüweine 22,00

Frühlings-Degustationsmenü

Switched Vitello tonnato

Triple A Sashimi Thunfisch/ Kalbstatar/ Kapern-Kalbscreme	18,00 R.O.
---	---------------

2016 Riesling, Loibnerberg, Federspiel, Knoll, Loiben, Wachau	7,00 0
---	-----------

Frühlingsuppe: Kerbel Weiß & Grün

Leichtes Schaumsüppchen aus Kerbelknolle und Kerbelkräuter / Wachtelei	14,00 R.G.O.
--	-----------------

2015 Grauer Burgunder, Puris, Smaragd, Hirtzberger, Spitz, Wachau	12,00 0
---	------------

Huchen & Puntarella

Geflämmter Huchen/ Huchenkaviar/ hausgemachte Tagliatelle al burro/ Weißweinsauce/ Puntarella als Hauptspeise 48,00	24,00 D.O.
---	---------------

2013 Sauvignon blanc, Moarfeith, Große Lage, Neumeister, Straden, Südoststeiermark	14,00 0
--	------------

Sorbet: Champagner & Limette

	4,00 0
--	-----------

Involtini & Spargel

Röllchen vom Jungrind/ weißer Spargel/ Pata Negra/ Creme-Polenta/ Rindsnatursauce	43,00 A.G.L.O.
---	-------------------

2013 Poggio alle Nane IGT (CF, CS) Le Mortelle, Maremma, Toskana	17,00 0
--	------------

Nougat Kugel

Macadamia-Nougat/ Jasmin-Grüntee Parfait/ Erdbeeren/ gebobelte Macadamianuss	15,00 H.O.C.G.
--	-------------------

2014 Chardonnay, Beerenauslese, Knoll, Loiben, Wachau	12,00 0
---	------------

Menü 108,00

Menüweine 62,00

Gedeck 4,00

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

Vorspeisen

Tatar „Yin & Yang“ Kaisertaler Ox mit Wildgarnele	25,00
<i>Feine Kombination vom Beef Tatar mit Wildgarnelen Tatar, wachsweichem Bioei und Störkaviar</i>	LOA
Sushi Palette & Tamari-Sekigahara-Sojasoße	27,00
<i>Räucheraal – Maki / Hamachi Nigiri / Ora King Lachs auf hausgemachtem Reiscracker / Daikon Rettich / hauseingelegter Ingwer / Chili-Majonaise / natürlich gebraute Sojasoße</i>	DFO
Blattsalat & Kalb	18,50
<i>Salatherzen und Rucola mit gebratenen, dünnen Milchkalbsfiletscheiben, Birne und Kapern, Cognac-Zitronendressing</i>	O
Matjes & Rohne	16,00
<i>Matjes auf Krenmousseline mit Apfel- und Rohnenscheiben, Tropeazwiebelwürfel und Erdäpfel</i>	DLO
Beuscherl vom Kitz & Serviettenknödel	18,00
<i>eine schmackhafte, feine „Tiroler Kost“ mit frischen Kräutern nach unserm Hausrezept zubereitet; flaumiger Serviettenknödel</i>	AGLCO

Suppen

Rinderconsommé & Kalbsleberknöderl	13,00
<i>Kräftige Consommé mit gebackenen Kalbsleberknöderl und frischem Liebstöckel</i>	LOAG
Frühlingsuppe: Kerbel Weiß & Grün	14,00
<i>Leichtes Schaumsüppchen aus Kerbelknolle und Kerbelkräutern mit Wachtelei</i>	GCO

Hauptspeisen

Rochen & Poverade	45,00
<i>Gebratener Rochenflügel auf Rosmarin-Olivenrisotto mit Chardonayfischsoße und mediterranen Poveraden</i>	DOGA
Huchen & Puntarella	48,00
<i>Geflämmt Huchen, Huchenkaviar mit hausgemachten Tagliatelle al burro und Puntarella</i>	DAGO
Zwei Tiroler: Jungstier & Kiachl	42,00
<i>Rumpsteak vom Grill mit Basilikum-Bärlauchbutter und gebackenem Germteig mit Tomate, Chili und Parmesan</i>	LO
Oster Festtagsspeise: Kitz & wilde Bachlkresse	44,00
<i>Kitz (Zicklein) paniert, in Butterschmalz saftig-knusprig gebacken mit warmen Erdäpfelsalat, frischer Gebirgsbachlkresse und kaltgerührten Preiselbeeren</i>	GAO
Traudis Burger des Monats: Easter de Luxe & Spargel Pommes	26,00
<i>Hausgemachter Kartoffel-Bun, gegrillte Maishendlbrust, frischer Schwarzer Trüffel, Spargel, Wachtelei, Büffelmozzarella, Trüffelmajonaise und Spargel im Backteig</i>	ACGL

Desserts

Salzburger Nockerl Souffle & Banane	15,00
<i>flaumiges Souffle mit geflämmt Banane und Crème fraîche Eis</i>	ACGHO
Rhabarber & Champagner	17,00
<i>Sorbet vom frischen Erdbeer-Rhabarber am Tisch mit Champagner fein gerührt</i>	O
Kaffee-Schaumröllchen & Karamell	14,50
<i>Knuspriges Karamellröllchen mit luftigem, weißem Kaffeemousse gefüllt auf Mandelbiskuit mit Kahlúa-Karamellcreme</i>	GOAH
Dreierelei Käse & Cognac-Renecloden	15,00
	GA
After Dinner Cocktail:	12,00
<i>Easter B52: Kahlua Kaffeelikör, hausgemachter Eierlikör, Grand Marnier und Over Proof Rum</i>	O