

Aperitifempfehlungen

Jahrgangs Champagner 2007 Laurent Perrier Brut	22,00 o
Winzersekt Bründlmayer Brut	12,00 o
Wild Hibiscus: Sektkocktail mit hauseingelegter Hibiskusblüte und Bründlmayer Sekt	13,00 o
Alpin Gin & Tonic: „Hands On“ Gin vom Gölles mit frischer Gebirgs-Bachkresse, Aroniabeeren, Lime Juice und Fever-Tree Naturally Light Tonic	13,00 o
Erdbeer-Sprizz: Aperolcocktail mit frischen pürierten Erdbeeren, Ingwersoda, frischem Limettensaft und frischer Minze	13,00 o
Frühlings-Powershake : Alkoholfreier Shake aus frischem Rhabarber - Erdbeeren- Limette	7,00

Kaviar vom Sibirischen Stör

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

Maimenü

Isländischer Saibling & Couscous

Seesaibling in Nussbutter/ Gurken-Ginsud/ Couscous-Joghurtörtchen	15,00 DOLG
2017 Gelber Muskateller Krispel, Straden Südoststeiermark	6,00 o

Perlhuhn & Spargel

Perlhuhnbrüstchen/Pesto von der Gebirgsbachkresse/ grüner Spargel/ Selleriepüree /Natursaftl	30,00 AGLO
2015 Blauer Burgunder, Zoller-Saumwald, Haiming, Nordtirol	10,00 o

Himbeer-Millefeuille

Himbeeren/ Tahiti-Vanillecreme mit Yuzu/ knusprig-dünne Strudelteigblätter/ Himbeer-Gewürzcreme	15,00 AOCC
---	---------------

Menü 54,00

Menüweine 16,00

Degustationsmenü

Beef Tatar Rolle & Schwarzer Trüffel

Würziges Jungrindtatar / knusprige Blätterteigrolle / Perigord Trüffel/ Rotweinzwieberl/ Salatbouquet	15,00 AMCO
2016 Grüner Veltliner, Mosburgerin 1 Lage, Mantlerhof, Gedersdorf Kremstal	7,00 o

Waldkleesuppe & Hummerknöderl

Leichtes Schaumsüppchen vom frischen Waldklee/ Knöderl mit ausgelösten Hummerstücken	14,00 BGO
2015 Rotgipfler, Wiege, Auman, Tribuswinkel, Thermenregion	7,00 o

Ravioli & Frühlingsmorcheln

Hausgemachte Ravioli mit feiner Morchelfülle /Morbelschaum / Pilz-Natursaftl	17,00 ACGO
2015 Weißburgunder Reserva D.O.C. Vorberg Kellerei Terlan, Terlan	8,00 o

Lila Fliedersorbet

4,00
o

Maibock & Mairübchen

Schlegel vom frisch erlegter Rebhock/ Mairüpfelhonigsoße /Mairübchen/ Thymianschupfnudeln	49,00 AGLO
2015 Cont Ugo Merlot Tenuta Guado Al Tasso, D.O.C. Bolgeri, Toskana	14,00 o

„The Big Green Apple“

Tommis neue Dessertkreation eine Sensation: Grüner Apfel/ Waldmeister /Buttermilch	15,00 OCC
2011 Schilfwein, Sepp Moser, Apetlon, Neusiedlersee	12,00 o

Menü 98,00

Menüweine 48,00

Gedeck 4,00

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

Vorspeisen

Stierfilet „Iced blue rare“ & Rettich	22,00
<i>Tiroler Jungstierfilet in Tranchen auf Frühlingszwiebelcreme, weißem Kren-Radissalat in Buttermilch, Radieschen und gebläutem Junglauch</i>	LOGA
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
Frühlingsalat & Tiroler Speck	14,00
<i>Maikönig, Gelber Löwenzahn, Vogerl, Bachkresse, Babyspinat und frische Kräuter, fein mariniert mit warmen Speckkrusteln und Wachteleier</i>	CO
Tiroler Kalb & Holunderblütenschaum	18,00
<i>Carpaccio vom Sous vide gegartem Kalbstafelspitz, Holunderblütenschaum mit Zitrone, Erbsencreme und weißen Spargel</i>	CGLO
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 & Wiener Tafelspitzravioli	13,00
<i>Kräftige Consommé mit hausgemachten Erdäpfelravioli mit Wiener Tafelspitzfüllung</i>	LOAG
Waldkleesüppchen & Hummerknöderl	14,00
<i>Leichtes Schaumsüppchen aus frischem Waldklee und Knöderl mit ausgelösten Hummerstücken</i>	GCO

Hauptspeisen

Seeteufel & Kichererbsen	45,00
<i>Seeteufelmedaillons auf Rosmarinspießerl gegrillt mit zerpfücktem Ratatouille, glasierten Kichererbsen und gebackenen Falafelbällchen</i>	DOGA
Hecht & Grüner Spargel	48,00
<i>Wildfanghecht von der Fischerei Ausseerland auf grünem Spargelrisotto mit grünem Spargel und Rieslingfischsoße</i>	DAGO
Traudis Burger des Monats: Smoked Wild Salmon & Avocado	26,00
<i>Hausgemachter Germteig-Bun „Englischer Muffin“, à la minute geräucherter Schottischer Wildlachs, Avocado, Himbeervinaigrette, Senfsoße, Babyleaf, knuspriger Erdäpfelrösti und Potatoe Wedges aus heurigen Erdäpfel</i>	ACGDL
Roastbeef & Spargel	45,00
<i>Roastbeef vom Tiroler Jungstier mit Roastbeefnatursoße, weißem Spargel, heurigen Erdäpfeln und Soße Hollandaise</i>	CGMLO
Kitz & Wilde Bachkresse	46,00
<i>Kitz (Zicklein) paniert, in Butterschmalz saftig-knusprig gebacken mit warmen Erdäpfelsalat, frischer Gebirgsbachkresse und kaltgerührten Preiselbeeren</i>	GAO

Desserts

Valrhona-Schokolade Genuss „Exquisite“ & Ingwer	17,00
<i>Gebackene Schokopraline mit flüssigem Kern und Schokosavarin (Guanaja 70%), Eiskonfekt (Blanc Opahs), Schokolademousse (Jivara 40%), Ingwer-Sorbet, Ingvergelee</i>	CGHO
Rhabarber & Champagner	17,00
<i>Sorbet vom frischen Erdbeer-Rhabarber am Tisch mit Champagner fein gerührt</i>	O
Topfenknöderl & Nougateis	14,00
<i>Flaumige Topfenknöderl in Brioche-Zimtbrösel, Rhabarber und Nougat-Cremeeis</i>	ACGHO
Dreierelei Käse & Cognac-Renecloden	15,00
	GA