

Aperitifempfehlungen

Jahrgangs Champagner 2007 Laurent Perrier Brut	22,00 o
Winzersekt Bründlmayer Brut	12,00 o
Fragolino : Sektkocktail mit frischen Walderdbeeren in hausgemachtem Walderdbeerlikör und Bründlmayer Sekt	13,00 o
Hola Gin & Tonic : Wien Gin mit Holunderblütensirup, Holunderblüte und Fever-Tree Naturally Light Tonic	13,00 o
Mariandl : Havana Club (Añejo Blanco, Añejo 3 Años) mit frischen, pürierten Marillen, Mandel, Holunderblüte, Limettensaft und frischer Melisse	13,00 o
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 D.A.C.G.

Junimenü

Calamaretti & Rucola

Kleine Tintenfische mediterran/ Rucola/ / roter Paprika	17,00 D.O.L.G.
2016 Sauvignon blanc Steinbach, Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Südsteiermark	9,00 o

Entenbrust & Gratin

Französische, weibliche Entenbrust/ Lavendel-Portweinsoße/ Erdäpfel-Lauchgratin	35,00 A.G.L.O.
2012 Blauer Burgunder Unter den Terrassen zu Jois, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	14,00 o

„HOLAstrauben“: Holunderblüte & Himbeer

Holunderblüten im Backteig/ Himbeersahne/ /Erdbeersorbet	15,00 A.O.C.G.
--	-------------------

Menü 52,00

Menüweine 23,00

Degustationsmenü

Black Tiger Tatar & Kohlrabi

Black Tiger Garnelen gehackt/ Kohlrabischeiben/ / Grüner Spargelvinaigrette	15,00 B.O.
2016 Chardonnay, Zoller-Saumwald, Haiming, Nordtirol	7,00 o

Zuppa alla caprese

Tomaten Cherry Datterini/ Mozzarella di Bufala Campana/ Basilikum	14,00 G.O.
2015 Riesling Loibner Loibnerberg Smaragd, F.X. Pichler, Loiben, Wachau	13,00 o

Gnocchi grün-weiß & Pfifferlinge

Zweierlei Erdäpfelgnocchi/ /Pfifferlinge mit Kräutern aus der Pfanne/ / Grana Padano	15,00 A.C.G.O.
2015 Neuburger Smaragd, Hirtzberger, Spitz, Wachau	13,00 o

Sorbet von Limetten & Bergamotte

4,00
o

Tiroler Reh & Kirsch-Muas

Rosa Rebrücken/ Wacholder-Rotweinsoße / Weißer Polenta mit Kirschen/ Butterbohnen	49,00 A.G.L.O.
2015 Cont Ugo Merlot Tenuta Guado Al Tasso, D.O.C. Bolgeri, Toskana	14,00 o

Marillen Crème brûlée & Dinkel

Crème brûlée von frischen Marillen / Marillen in Grand Marnier/ Dinkelreis	15,00 O.C.G.
2011 Schilfwein, Sepp Moser, Apetlon, Neusiedlersee	12,00 o

Menü 100,00

Menüweine 59,00

Gedeck 4,00

Lieber Gast, wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, erhalten Sie genaue Informationen über Inhaltsstoffe unserer Gerichte bei Anton und Verena im Service!

Vorspeisen

Rehcarpaccio & Pfifferlingtatar	
<i>Carpaccio vom Schmalreh mit Pilzmarinade und gebackte, frische Pfifferlinge mit Kernöl und Wildkräuter</i>	22,00 LOA
Thunfisch & Thai Papaya Salat	
<i>Sashimi vom Triple A Thunfisch und Salat aus grünen Papaya „Asia Street Food Style“</i>	24,00 DFEO
Wildkräuter-Blattsalat & Pfifferlinge	
<i>Frische Pfifferlinge aus der Pfanne auf Wildkräuter-Blattsalat mit feiner Marinade</i>	18,50 O
Tomaten-Crostini & Sardinen	
<i>Hauseingelegte, frische Sardinen auf knusprigen Crostini mit frischen Tomatenwürfel und italienischen frischen Kräutern</i>	15,00 ADO
Brennnesselspitzenkrapferl & Parmigiano Reggiano	
<i>Hausgemachte, dünne Nudelteilkrapferl mit Brennnesselspitzen-Spinat und Ricotta gefüllt, frisch geriebener Parmigiano und braune Butter</i>	17,00 AGCO

Suppen

Rinderconsommé & Morchelknöderl	
<i>Kräftige Consommé mit hausgemachten Knöderl mit frischen Morchel</i>	13,00 LOAG
Datterino-Tomatensuppe „Zuppa alla caprese“	
<i>Leichtes Süppchen von frischen Datteltomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum</i>	14,00 GO

Hauptspeisen

Steinbutt & Erdäpfelschuppen	
<i>Steinbutt auf Erdäpfelschuppen saftig gebraten mit Baby-Blattspinat und sommerlicher Rosewein-Fischsoße</i>	47,00 DOA
Wildfang Zander & Minz-Liwanzen	
<i>Zander mit der Haut kross gebraten, Kaiserschmarrndalken mit etwas Minze verfeinert, Kohlrabigemüse mit Erbserl, Neuburger-Fischsoße</i>	44,00 DOGEL
Traudis Burger des Monats: „Zuagroaster Tiroler“ Yak & Eierschwammerl	
<i>Hausgemachter Kartoffel-Germteig-Bun, rosa gegrillter Yakpatty, junger Bergkäse, Ötztaler Pata Negra, Pfifferlinge mit Kirschen, Honig-Chilisöße, Erdäpfelbraten</i>	28,00 ACGL
Tiroler Jungstier & Marchfelder Spargel	
<i>Roastbeef vom Tiroler Jungstier mit Roastbeefnatursoße, weißem Spargel, heurigen Erdäpfeln und Hollandaise Schaum</i>	45,00 CGMLO
Tournedos vom Kalbsteak & Ötztaler Pata Negra	
<i>Kalbsrücken vom Kaisertaler Milchkalb mit Pata Negra und frischem jungen Salbei gebraten, Weißweinsoße und Risotto von getrockneten Tomaten</i>	46,00 GAO

Desserts

Milchreis „wie damals“ mit Kirschen & Schokolade	
<i>Süßer Risotto mit frischen Kirschen in Maraschino und Schokoladecracker</i>	14,00 GHO
„Hola-Sekt“ geeist & Krokant	
<i>Hausgemachtes Softeis vom Holunderblütensekt mit frischen Himbeeren, Krokant und Baiser in der Champagnerschale serviert</i>	15,00 OCH
Marillenknödel & Heumilcheis	
<i>Flaumige Wachauer Brandteigmarillenknödel mit Brioche-Zuckerbrösel, Marillentröster und cremigem Heumilcheis</i>	15,00 ACGHO
Dreierelei Käse & Cognac-Renecloden	
	15,00 GA