

Aperitifempfehlungen

Laurent Perrier Jahrgangs-Champagner 2007 Brut	22,00
Bründlmayer Winzersekt Brut	12,00
Bellini: Bründlmayer Sekt/ frische Weinbergpfirsiche püriert / Likör 43	13,00
Summer Gin & Tonic: nginious! Summer Gin/ Fever Tree Mediterranean Tonic Water/ eingelegter Weinbergpfirsich/ Basilikum	13,00
Sex on the Beach: Organic Premium Vodka/ frischer Ananas-Pfirsichsaft/ Passoã	13,00
Alkoholfreier Powershake « Dark-Berries » oder Hausgemachter Pfirsich-Eistee	7,00

Kaviar vom Sibirischen Stör

Babypellkartoffel/ Tramezzinibrot/ Crème fraîche/ gehacktes Eiweiß/ Schnittlauch	
in Originaldosen serviert: 50 g	110,00
125 g	240,00

Sommermenü

Zweierlei vom Wildlachs & handgezogenes Grissini

Hausgebeizter Lachs und Lachskaviar/ Meerrettiche-Eis/ Senfsaat-Vinaigrette	19,50
2017 Sauvignon blanc/ Zoller-Saumwald, Haiming/ Nordtirol	8,50

Spanisches Iberico & Ratatouille

Gegrillter Ibericorücken/ Ratatouille/ Zuckermaiskolben/ Bloody Mary-Grillsoße/ Rosmarinerdäpfel	38,00
2015 Rosso e Nero (ZW, BF, CS) / Pöckel, Mönchshof / Neusiedlersee	11,50

Frozen Almjoghurt & Sommerbeeren

oder	13,00
Almkäse & hausgemachtes Wurzelbrot	

Menü 59,00 / Menüweine 20,00

Degustationsmenü

10 Gänge -

Brought back Memories: „Schlemmen wie Gott in Frankreich“

Wagyu-Carpaccio & Manchego aus La Mancha	19,00
2016 Viognier Granit IGP / Jacouton, Vuon / Ardeche	7,00

Gillardeau Auster Nr. 2 & Pfifferlinge	12,00
---	-------

2015 Les Hauts de Smith (SB) Château Smith Haut Lafitte, Pessac-Léognan / Bordeaux	14,00
--	-------

Foie gras & Brioche	28,00
--------------------------------	-------

Gazpacho & Pata Negra	14,00
----------------------------------	-------

Steinbutt & Cedrozitrone	49,00
-------------------------------------	-------

2014 Chablis Mont de Milieu 1er Cru / A. Régnard & Fils, Chablis	14,00
--	-------

Tintenfischrisotto & Calamare mediterran	19,00
---	-------

2014 Sela Rioja, DOC / Roda, Haro / Rioja Alta	8,00
--	------

Sorbet von Indianernesselblüten	3,00
--	------

Txogitxu Filet & Steinpilz-Pasta	49,00
---	-------

2013 Pintia DO / Vega Sicilia, San Roman de Hornija / Toro	15,00
--	-------

Fromage & Baguette	8,00
-------------------------------	------

2015 Château Coutet 1er Cru Classé Barsac-Sauternes / Bordeaux	14,00
--	-------

Salzkaramell-Pfirsich & Baskencake	9,00
---	------

Menü 130,00 / Menüweine 72,00

Vorspeisen

Seesaibling & Antons Bienen:

Filet vom Seesaibling in Bienenwachs am Tisch konfiert, Sommer-Blattsalat mit frischen Kräutern und Honig-Zitronenvinaigrette 24,00

Black Tiger Garnelen & Asia-Blattspinatsalat

Knusprige Garnelen im Sesambackteig auf Babyblattspinat mit Trüffel-Sojasoße 18,00

Provenzalisches Gröstl: Gänseleber & Waldpilze

Frische Gänseleber, Pfifferlinge, Steinpilze, Herbes de Provence, wachsweiches Eigelb 24,00

Gartenfrisch auf den Tisch & Mozzarella di Bufala

Zucchini, Paprika, Tomaten, Knoblauch, frischer Rosmarin und Chili in Olivenöl gebraten mit geschmolzenen Mozzarellabambini, Basilikum und Kräuter-Baguette 16,00

Sonnengereifte Tomaten-Raritäten & Steirisches Kernöl

Salat von frisch geernteten Tomaten mit Tropeazwiebel und Kernölmarinade 14,00

Suppen

Rinderconsommé & Kalbsleberknöderl

Kräftige Consommé mit Kalbsleberknöderl und frischen Majoran 13,00

Vitaminreicher, kühler Genusskick: Gazpacho & Pata Negra

Kalt gemixte, pikante Suppe aus Tomaten, Paprika, Gurken und Erdbeeren mit Basilikum und Pata Negra 14,00

Hauptspeisen

Steinbutt & Cedrozitrone

Steinbutt mit Lardo, Cedro und Kakaobohnen gratiniert, Puffbohnen und Kartoffel-Zitronenmousseline 49,00

Chiemseefelche & Gyozascherl

Felchenfilet in Erdnussbutter schonend gebraten mit hausgemachten, asiatischen Gemüseteigtascherln 35,00

Ein Sommerklassiker: Gefüllter Paprika & Basmatireis

Junger grüner Paprika mit gebacktem Kalb- und Spanferkelfleisch gefüllt und Parmesansahne gratiniert, auf Pelati-Tomatensoße, Basmatireis 21,00

Traudis Burger des Monats: Almwagyü & Erdäpfelstrauben

Hausgemachter Kartoffel-Germteig-Bun, rosa gegrillter Wagyupatty, geräucherter Mozzarella, halbtrocknete Ochsenherztomate, Zucchini, Olivencreme, Pesto 34,00

Tiroler Reh & Eierschwammerl

Rehrücken, rosa gebraten, mit Moosbeer-Rotweinsauce, gerösteten Pfifferlingen, jungen Gartenbohnen und Steinpilzknöderl 48,00

Desserts

Schoko-Erdnusstörtchen & Popcorneis

Glasiertes Vanillaschoko-Erdnussmousse auf feinem Mürbteig mit Schokoknusperboden, Popcorn-Cremeei und karamellisierte Erdnüsse 15,00

Waldbeeren-Sorbets & frisch gebackene Waffeln

Sorbets aus frischen Walderdbeeren, Waldhimbeeren und Waldheidelbeeren auf Fruchtspiegel mit frisch gebackenen Waffeln nach altem Hausrezept 15,00

Tiroler Nachspeisen-Highlight: Moosbeernocken & Zitroneneis

Fruchtige Nockerl aus Tiroler Waldheidelbeeren, fein karamellisiert, mit erfrischendem Zitronenrahmeis 15,00

After Dinner Cocktail: Hausgemachter Crema di Limoncello

10,00