

# Aperitifempfehlungen

<b>Perrier Jouet Grand Champagner Brut Rosé</b>	22,00
<b>Bründlmayer Winzersekt Brut Rosé</b>	12,00
<b>Gigolo:</b> Bründlmayer Sekt/ frischer Zwetschken-Orangensaft / Zwetschkenlikör	13,00
<b>Alpen Mojito:</b> Bergheugin/ frischer Heidelbeersaft/Limette/brauner Zucker/Thymian/Minze/Soda	13,00
<b>ChilleX:</b> Hanfsirup/ Grüner Veltliner/ Sekt/ Soda/ Minze/ Hanfblatt/ Limette	13,00
<b>Spätsommer Power-Vitaminshake:</b> Alkoholfreier Shake aus frischem Holunderbeer-Birnensaft	7,00

## Kaviar vom Sibirischen Stör

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

## Septembermenü

### Ceviche & Leche de Tigre

Zander / Hokkaidokürbis/ Garnele/ „Tigermilch“ Beize	19,50
--	-------

2016 Riesling, Loibnerberg Federspiel / Knoll, Loiben / Wachau	7,50
--	------

### Waldpilz-Piccata vom Junghirsch & Grießknöderl

Hirschschlegelschnitte/ frische Waldpilze/ Wild-Natursoße/ Grießknöderl/ Strohwurzelgemüse	34,00
--	-------

2015 Blaufränkisch, Reibburg Reserve / Kopfensteiner, Deutsch-Schützen / Südburgenland	11,50
--	-------

### Valrhona-Schokotraum im Glas

Schokoespuma (Pur Caraibe 66%)/ Moosbeermundl / Weißes Schokolademousse (Opalis)/ Moosbeergelee/ knusprige Hippe oder	13,00
---	-------

### Almkäse & hausgemachtes Wurzelbrot

Menü 59,00 / Menüweine 19,00

## September-Degustationsmenü

### 8 Gänge

#### Rehcarpaccio & Sommertrüffel

Carpaccio vom Reh / gehobelter Sommertrüffel/ Trüffelcreme/ Trüffelvinaigrette	22,00
--	-------

2017 Zin Fiano Salento IGT Manduria / Apulien	7,00
---	------

#### Seeforelle & Ravioli

Seeforelle gebraten/ Erdäpfeltopfenravioli / Mohnbutter/ Zwetschken	36,00
---	-------

2014 Comte Lafond Grand Cuvée, Baron de Ladoucette, Pouilly-sur-Loire / Loire	15,00
---	-------

#### Thai-Hokkaidokürbissuppe

#### Pot-au-feu vom Oktopus & Erdäpfelcreme

Oktopus in Portwein und Wurzelgemüse geschmort/ Erdäpfelcreme	32,00
---	-------

2015 Le Serre Nuove dell'Ornellaia, (CS.M) Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri / Toskana	15,00
--	-------

#### Zweierlei vom Kalb: Filet & Pojarski

Medaillon vom Tiroler Milchkalb/ "Pojarski"- falsches Kotelett aus Kalbsfaschiertem in Butterschmalz gebacken/ Champagnerrisotto/ wilder Brokkoli/ Madeirasofe	39,00
---	-------

2015 Merlot, Gager, Deutschkreutz / Mittelburgenland	14,00
--	-------

#### Schlehdorn-Sorbet

#### Fromage & hausgemachtes Spitzbaguette

Historic Limited Edition Taylor's Reserve Tawny Port	10,00
--	-------

#### Madeleines vom Valrhona-Nougat & Haselnüsse

Nougat-Parfait / Haselnussmürbteig / Karamell-Haselnüsse	13,00
--	-------

Menü 106,00 / Menüweine 61,00

## Vorspeisen

### **Sashimi-Thunfisch & Wasabi**

Tataki vom Triple A Thunfisch ( delphinfreundlich gefangen von höchster Qualität),  
mit spezieller Tamari-Sojamarinade, Wasabimousse und Daikon-Rettichspiralen 23,00

### **Knuspriger Rochen & Hanf**

Rochen in Cornflakes gebacken auf herbstlichen Wildkräuter-Blattsalat mit  
Hanfblättern und nussiger Hanfölmarinade 24,00

### **Provenzalisches Gröstl: Gänseleber & Waldpilze**

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

### **Bürgermeisterstück & Gemüsesalat**

Gekochte Rindfleischscheiben mit sommerlichem, frisch gedämpftem Gemüse fein  
mariniert mit hausgemachtem Kräuteresig und Olivenöl 18,00

### **Tagliatelle & Bolognese vom Reh**

Hausgemachte Tagliatelle mit Rehsugo, gebratenen Pfifferlingen und Parmesanspänen 19,00

## Suppen

### **Rinderconsommé & Wagyu-Leber-Crostini**

Kräftige Consommé mit frisch gebackenen Wagyu-Lebercrostini und frischem Majoran 13,00

### **Thai-Hokkaido-Kürbissuppe & Steirische Kürbiskerne**

Würzig, feine Kürbissuppe mit Kokosmilch, grünem Paprika, gelber Currypaste,  
Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 14,00

## Hauptspeisen

### **Seeteufel & Wokgemüse**

Gegrillte Seeteufelmedaillons mit Wokgemüse, gebackener Frühlingssushireisrolle  
und Kokos-Fischsoße 49,00

### **Seeforelle & Ravioli**

Seeforelle schonend gebraten mit Chardonnay-Fischsoße, glasierten Zwetschken,  
hausgem. Roggen-Nudelteigravioli mit Erdäpfel-Topfenfüllung und Mohnbutter 35,00

### **Wildschönauer Berghendl & Pastinaken**

Freilandhendl von der Alm: Brust rosa gebraten und konfiertes Haxerl mit Quinoa  
und Zweierlei von der Pastinake 34,00

### **Traudis Burger des Monats: „Tiroler Schweinderl Wiesn g‘styled“**

Hausgemachter Semmelknödel-Bun, knuspriges Stück von der Spanferkelbrust,  
Senfsoße, Krensoße, geschmorter Zwiebel, Sauerkraut, Erdäpfelgitter 26,00

### **Tagliata vom Jungstier-Rinderrücken & Tomaten-Bruschetta**

Gegrilltes Rumpsteak vom Tiroler Jungstier in Tranchen auf Rucola-  
Datterinotomatensalat, Limettenfilets, Pinienkerne und Tomaten-Bruschetta 47,00

## Desserts

### **Waldbeeren-Sorbets & frisch gebackene Waffeln**

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

### **Kokoskugel & Limette**

Kugel aus Kokosmousse, gefüllt mit Kokoscrèmeux auf Kokosgranité und  
Zweierlei von der Kaffir Limette 15,00

### **Tiroler Nachspeisen-Highlight: Moosbeernocken & Zitroneneis**

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

### **After Dinner Cocktail: „Chocolate Pflümli“**

10,00

Gedeck 4,00

