

Aperitifempfehlungen

Perrier Jouët Grand Champagner Brut Rosé	22,00
Bründlmayer Winzersekt Brut Rosé	12,00
Tyrolini: Bründlmayer Sekt/ frische, entsaftete Tiroler Waldheidelbeeren/ Limette/ Minze	13,00
Bromi-Gin & Tonic: Brockmans Gin (Botanicals: Heidelbeeren/ Brombeere)/ frische Brombeeren/ hausgem. Rosmarin-Zitronenschalensirup/ Fever Tree mediterranean Tonic	13,00
Trüffel-Moscow-Mule: Weißer Trüffel infused Wodka/ Champagner Perrier Jouët/ Limettensaft/ Trüffelhonig/ Zitronengras	19,00
Spätsommer Power-Vitaminshake : Frischer Holunderbeer-Birnensaft (alkoholfrei)	7,00

Kaviar vom Sibirischen Stör

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

Oktobermenü

Jakobsmuschel & Mango-Kürbis

Jakobsmuschel vom Grill/ Vogerlsalat/ Mango-Kürbis-Ingwerdressing	19,00
---	-------

2016 Grüner Veltliner Loibnerberg, Smaragd F. X. Pichler / Loiben Wachau	12,00
--	-------

Kalbfleischpflanzerl im Krautmantel & Erdäpfel-Petersilienpüree

Gratinierte Kohlroulade/ Tomaten-Paprikasoße/ Erdäpfelpüree mit Petersilienpesto	25,00
--	-------

2015 Zweigelt Reserve, Sepp Moser/ Apetlon, Neusiedlersee,	9,00
--	------

Kastanien & Birnenquitte

Schokolade-Kastanienbiskuit/ Kastaniencreme/ Quittenmus/ Karamellkastanien/ Quitteneis oder	14,00
--	-------

Almkäse & hausgemachtes Wurzelbrot	14,00
------------------------------------	-------

Menü 55,00 / Menüweine 21,00

Oktober-Degustationsmenü

8 Gänge

Offenes Sushi

Sashimi-Thunfisch/ Gurke/ Wasabi mit Sake/ Sushireis/ Noriblatt/ Soja-Ingwersoße	20,00
--	-------

2015 Rotgipfler Wiege, Aumann/ Tribuswinkel, Thermenregion,	7,00
---	------

Zander & Fisser Urgerste

Zander auf der Haut knusprig gebraten/ Karotten in Rosmarinöl gegart	42,00
--	-------

Risotto von der Fisser Imperialgerste mit G'selchtem

2015 Chassagne Montrachet, AC Bernard Moreau	17,00
--	-------

Schaumsuppe von frischen Steinpilzen & Nudel-Steinpilzrosette	14,00
--	-------

Kaninchen & Poverade

Kaninchenfilet und Poverade gebraten/ Artischockencreme	33,00
---	-------

2015 Givry 1er Cru Clos du Cellier aux Moines, Domaine Joblot	13,00
---	-------

Wildhase & Kastanien

Wildhasenrücken rosa gebraten/ Schokoladen-Rotweinssoße/ Kastanien-Rosenkohl	54,00
--	-------

gebackenes Erdäpfelgratin

2015 Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti, D. O.C., "Braida" G. Bologna	17,00
---	-------

Sorbet von Rumtopfzwetschken	3,00
-------------------------------------	------

Weichkäse & hausgemachtes Spitzbaguette	14,00
--	-------

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

Mille-feuille & Brombeeren	15,00
---------------------------------------	-------

Knusprige Brickteigblätter/ Brombeeren/ Tofencreme/ Guanaja Schokomousse 70 %/ Topfeneis

Menü 126,00 / Menüweine 68,00

Vorspeisen

Ora King Lachs & Rote Rüben	
<i>Hausgebeizter Ora King Lachs (weltbesten Zuchtlachs aus Neuseeland) und Zweierlei Rohren mit Orangen-Krenmarinade</i>	23,00
Knuspriger Rochen & Hanf	
<i>Rochen in Cornflakes gebacken auf herbstlichen Wildkräuter-Blattsalat mit Hanfblättern und nussiger Hanfölmarinade</i>	24,00
Französische Gänseleber & Weintrauben	
<i>Naturgänseleber gebraten, mit frisch geernteten, glasierten Trauben in Taylors Portwein und hausgemachtes Croissant</i>	28,00
Bürgermeisterstück & Gemüsesalat	
<i>Gekochte Rindfleischscheiben mit sommerlichem, frisch gedämpftem Gemüse fein mariniert mit hausgemachtem Kräuteresig und Olivenöl</i>	18,00
„Highlander Ravioli“ & Latschenkiefer	
<i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Mangäkonfit (Murmeltier) mit Parmesan, Sahne und Thymian, auf Wacholdersoße und Latschenkieferschäum</i>	21,00

Suppen

Rinderconsommé & Wagyleber-Crostini	
<i>Kräftige Consommé mit frisch gebackenen Wagylebercrostini und frischem Majoran</i>	13,00
Schaumsuppe von frischen Steinpilzen & Nudel-Steinpilzrosette	
	14,00

Hauptspeisen

Seeteufel & Wokgemüse	
<i>Gegrillte Seeteufelmedaillons mit Wokgemüse, gebackener Frühlings-Sushireisrolle und Kokos-Fischsoße</i>	49,00
Zander & Fisser Urgerste	
<i>Zander auf der Haut knusprig gebraten und Risotto von der Fisser Imperialgerste mit G'selchtem, Karotten in Rosmarinöl gegart</i>	42,00
Wildschönauer Berghendl & Pastinaken	
<i>Freilandhendl von der Alm: Brust rosa gebraten und konfiertes Haxerl mit Quinoa und Zweierlei von der Pastinake</i>	34,00
Traudis Burger des Monats: „Tiroler Schweinderl Wiesn g'styled“	
<i>Hausgemachter Semmelknödel-Bun, knuspriges Stück von der Spanferkelbrust, Senfsoße, Krensoße, geschmorter Zwiebel, Sauerkraut, Erdäpfelgitter</i>	26,00
Kalbsmedaillons Royal & Erdäpfelbaumkuchen	
<i>Tiroler Milchkalbsrücken rosa gebraten mit Gänseleber- Burgundersoße, Erdäpfelbaumkuchen und Babyspinat à la Crème</i>	48,00

Desserts

Stanzer Zwetschke & Mandelcremeis	
<i>Brandteigzwetschkenknödel mit Brioche-Zuckerbrösel, Mandelcremeis und Zwetschkenröster</i>	15,00
Kokoskugel & Limette	
<i>Kugel aus Kokosmousse, gefüllt mit Kokoscrèmeux auf Kokosgranité und Zweierlei von der Kaffir Limette</i>	15,00
Preiselbeersorbet & Champagner	
<i>Sorbet von Wildpreiselbeeren mit Champagner am Tisch gerührt</i>	15,00

After Dinner Cocktail: „Chocolate Pflümli“

10,00

Gedeck 4,00