

# Aperitifempfehlungen

<b>Taittinger Millésime 2012 Champagner Brut</b>	22,00
<b>Bründlmayer Winzersekt Brut</b>	12,00
<b>Valentine Sprizz:</b> Bründlmayer Sekt/pürierte, frische Himbeeren/Aperol/ Limettensaft/ Ginger beer/ frische Minze	12,00
<b>Unforgettable:</b> Vodka infused Lemongrass /frische Passionsfrucht und Passionsfruchtmark/ Limette/ brauner Zucker	15,00
<b>Gentleman 's Whiskey Sour:</b> Gentleman Jack, Daniel's/ Dattel-Portweinsirup/ Limettensaft/ getrockneter Apfel	15,00
<b>Power-Vitaminshake Fruits &amp; Sprouds</b> (alkoholfrei) : Frischer Blutorange- Karotten- Apfelsaft und frischer grüner Sprossensaft	7,00

## Petit Menü Februar

<b>Tiroler Kwellsaibling &amp; Guacamole</b> Tatar und getrockneter Kaviar vom Kwellsaibling/ Avocado/ Gurke/ Wasabiseis	20,00
2017 Conte della Vipera IGT (SB, SE) Castello della Sala, Umbrien	10,00
<b>Französische Entenbrust &amp; Erbsen-Minze</b> Weibliche Entenbrust rosa gebraten/ Szechuanpfeffer-Lasur/ Erbsenpüree mit frischer Minze/ Weiße Rübe/ Portwein-Pfeffersoße	34,00
2013 Costasera Amarone Classico D.O.C.G. Masi, Gargagnano, Venetien	14,00
<b>Feurige Creme Brûlée &amp; Himbeer-Sorbet</b> am Tisch mit Overproof Grand Marnier entzündet oder	15,00
<b>Dreierlei Kuhmilch-Käse &amp; Kümmelweckerl</b>	
<b>Menü 58,00 / Menüweine 24,00</b>	

## Gourmet Menü Februar

### 8 Gänge

<b>Tiroler Zacklschaf &amp; Latschenkiefer</b> Carpaccio vom Ötztaler Zacklschaf / Latschenkieferöl / Thymian-Knoblauchvinaigrette	20,00
2017 Grüner Veltliner, Rabenstein DAC Reserve, Dürnberg, Falkenstein	7,00
<b>Rosa Wein-Samtsuppe &amp; Brotcroutons</b> Süppchen vom Umathum Rosa mit Zimtcroustons	13,00
<b>Kwellsaibling &amp; Pasta-Sotto</b> Saiblingsfilet gebraten/ mediterrane Fregola Sardanudeln/ glasierter Chicoree	21,00
2017 Rosa, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	7,00
<b>Garnelen-Gyoza &amp; Asia-Gemüsesalat</b> Japanische Teigtaschen mit Garnelenfüllung/ Gemüsestreifen mit Soja-Yuzumarinade	19,00
2017 Grauburgunder, Reserve, Dürnberg, Falkenstein	8,00
<b>Gin &amp; Tonic Sorbet</b> Sorbet von Blutorange mit Tanqueray „Flor de Sevilla“ Gin/ Pink Grapefruit Tonic	6,00
<b>Tiroler Kalb &amp; Topinambur</b> Medaillons rosa gebraten / Natursaftl mit Sherry / Zweierlei vom Topinambur / Wirsingchips	42,00
2016 Pinot Noir, Hocheck, Dürnberg, Falkenstein	9,00
<b>Pecorino di rocca &amp; Crostini mit Tapenade</b>	7,00
Trockenbeerenauslese Noble Reserve Kracher Illmitz, Neusiedlersee	12,00
<b>Grand Mon Chérie</b> Valrhona-Schokomousse/ Kirschmousse/ Cognac-Kirsche	14,00
<b>Menü 130,00 / Menüweine 43,00</b>	

<i>Kaviar vom Sibirischen Stör</i>		
<i>Babypellkartoffel / Blini / entrindetes Weißbrot / Crème fraîche / gebacktes Eiweiß / Schnittlauch</i>		
<i>in Originaldosen serviert:</i>	50 g	110,00
	125 g	240,00

## *Vorspeisen*

<b><i>Matjes &amp; Rohne</i></b>		
<i>Matjes auf Krenmousseline mit Apfel-Rohnen , Tropeazwiebelwürferl und Erdäpfelscheiben</i>		17,00
<b><i>Schlutzkrapferl &amp; Parmesan</i></b>		
<i>Hausgemachte, dünne Kartoffel-Nudelteigravioli mit Spinat-Ricottafüllung, frisch geriebenem Parmesan Reggiano, brauner Butter, Schnittlauch</i>		16,00
<b><i>Smoky Duett: Spanferkel &amp; Aal</i></b>		
<i>Spanferkelrücken und Aal hausgeräuchert, Dörrzwetschkenvinaigrette, knusprige Croutons mit Thymian und Rosmarin</i>		19,00
<b><i>Beef Tatar &amp; Perigord Trüffel</i></b>		
<i>gebacktes Tatar vom Tiroler Jungbrind mit geraspelttem, schwarzen Trüffel und geblähten Schalotten, hausgemachtes Toastbrot</i>		22,00

## *Suppen*

<b><i>Rosa Wein-Samtsuppe &amp; Brotcroutons</i></b>		
<i>Süppchen vom Umathum Rosa mit Zimtcroustons</i>		13,00
<b><i>Rindsconsommé &amp; Grießnockerl</i></b>		
<i>Kräftige Consommé vom Tiroler Rind, Grießnockerl, Frühlingzwiebel</i>		11,00

## *Hauptspeisen*

<b><i>Kwellsaibling &amp; Pasta-Sotto</i></b>		
<i>Saiblingsfilet gebraten mit mediterranem Risotto von Fregola Sardanudeln, glasierter Chicoree, Riesling-Fischsoße</i>		39,00
<b><i>Loup de mer &amp; Langoustino</i></b>		
<i>Filet und ausgelöster Langoustino gebraten mit frühlinghaftem Gemüse, grünen und weißen Erdäpfelgnocchi, Limetten-Fischsoße</i>		56,00
<b><i>Traudis Burger des Monats: „Der Urtyroler“</i></b>		
<i>Patty vom jungen Zackelschaf aus dem Ötztal (fein aromatischer Geschmack), hausgemachtes Laugenbun, Ötztaler Pata Negra , geschmolzener Urtyroler Bergkäse, Röstzwiebel, Wildbeeren, Senfsoße, Blaukrautsalat, Babyfolienkartoffel mit Sauerrahm</i>		24,00
<b><i>Tiroler Stier &amp; Rotwein-Schalotten</i></b>		
<i>Entrecote vom Grill, Petersiliencreme und gebratene Petersilienwurzeln, Schalotten in Rotwein</i>		46,00
<b><i>Duroc-Schwein &amp; Zwetschke</i></b>		
<i>Medaillons vom Durocfilet , Natursoße mit Portweinzwetschken , Pac Choi Zweierlei von der Süßkartoffel</i>		42,00

## *Desserts*

<b><i>Pina Colada &amp; Schokolade</i></b>		
<i>Kokossorbet , Valrhona-Schokomousse , Ananas in Rum , Kokos und Ananaschips</i>		15,00
<b><i>Salzburgerknockerl-Souffle &amp; Banane</i></b>		
<i>flaumiges Soufflee mit geblähter Banane und Bananensorbet</i>		16,00
<b><i>Lychee-Zitronensorbet &amp; Champagner</i></b>		
<i>Sorbet von frischen Lychees mit Zitrone mit Champagner am Tisch gerührt</i>		15,00