

# Aperitifempfehlungen

<b>Taittinger Millésimé 2012 Champagner Brut</b>	22,00
<b>Bründlmayer Winzersekt Brut</b>	12,00
<b>Himbeer 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>African Gin &amp; Tonic:</b> Elephant Gin handcrafted Gin/ Fever Tree Indian Tonic/ Karambolfrucht/ Sternanis	15,00
<b>Power-Vitaminshake Fruits &amp; Sprouds</b> (alkoholfrei) : Frischer Blutorangen- Karotten- Apfelsaft und frischer grüner Sprossensaft	7,00

## Petit Menü März

<b>Calamari sweat &amp; spicy</b> Knusprige Tintenfischbringerl mit schwarzem Sesam/ Rucola- Babyblattspinatsalat Koreanische sweet'n'spicy Soße	15,00
2018 Gelber Muskateller, Minkowitsch, Mannersdorf, Niederösterreich	6,00
<b>Superfood Bowl: Perlhuhn &amp; Kichererbsen</b> Perlhuhnbrüstchen rosa gebraten/ Gelbes Kichererbsen-Shiitake Thai-Curry/ Erbsenschoten	29,00
2015 Cabernet Sauvignon, Krug, Privat, Gumpoldskirchen, Thermenregion	14,00
<b>Vanilleparfait &amp; rote Beeren</b> Vanilleparfait gratiniert/ Erdbeeren/ Himbeeren/ Gianduja-Schokoladeneis oder	15,00
<b>Dreierlei Kuhmilch-Käse &amp; Kümmelweckerl</b>	
<b>Menü 54,00 / Menüweine 20,00</b>	

## Gourmet Menü inspiriert von Afrika

### 8 Gänge

<b>Sardinien &amp; Tomaten- Dattelpesto</b> Hausgemachtes Fladenbrot/ Pesto von getrockneten Tomaten und Datteln/ eingelegte Jahrgangssardinien 2017	17,00
2018 Sauvignon blanc, Buitenverwachting, Constantia, Südafrika	6,50
<b>Süßkartoffel-Schaumsüppchen &amp; Jakobsmuschel</b>	14,00
<b>Handnudeln &amp; Kapensis Spargel &amp; Schwarzer Trüffel</b> Hausgemachte Tagliatelle/ grüner Spargel/ frischer Schwarzer Trüffel/ Schwarze Trüffelsoße	18,00
2015 Barbera d'Asti, Bricco dell'Uccellone, „Braida“ G. Bologna, Piemont	17,00
<b>Afrikanische Wildgarnele &amp; Wokgemüse</b>	29,00
2016 Chardonnay, Quartz Stone, Glen Carlon, Paarl Südafrika	11,00
<b>Yuzu-Passionsfrucht Sorbet &amp; Mombasa Gin</b>	6,00
<b>Tswana Beef &amp; Avocado Wedges</b> Gegrilltes Rinderfilet/ Avocadospalten gebacken/ Knoblauch-Paprika Dipp	47,00
2013 Five (PV, ME, CF, MB, CS) Constantia Glen, Constantia, Südafrika	12,00
<b>Geflämmter Ziegenkäse &amp; Amarula-Rosinen</b>	7,00
Trockenbeerenauslese Noble Reserve Kracher Illmitz, Neusiedlersee	12,00
<b>Ananas &amp; Sauerrahmeis</b> Ananasröllchen mit Baiser/ Sauerrahmeis/ Mango, Sternfrucht, Papaya	12,00
<b>Menü 130,00 / Menüweine 58,50</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>Schottischer Lachs &amp; Karotte-Soja</b>		
<i>Geflämmter Sashimi Lachs auf Eisbergsalatblätter mit Karotten-Sojamarinade und Trüffelmayonnaise</i>		18,00
<b>Schlutzkrapferl &amp; Parmesan</b>		
<i>Hausgemachte, dünne Kartoffel-Nudelteigravioli mit Spinat-Ricottafüllung, frisch geriebenem Parmesan Reggiano, brauner Butter, Schnittlauch</i>		16,00
<b>Smoky Duett: Spanferkel &amp; Aal</b>		
<i>Spanferkelrücken und Aal hausgeräuchert, Dörrzwetschkenvinaigrette, knusprige Croutons mit Thymian und Rosmarin</i>		19,00
<b>Beef Tatar &amp; Perigord Trüffel</b>		
<i>gebacktes Tatar vom Tiroler Jungbrind mit geraspelttem, schwarzen Trüffel und geblähten Schalotten, hausgemachtes Toastbrot</i>		22,00

## Suppen

<b>Süßkartoffel-Schaumsüppchen &amp; Jakobsmuschel</b>		
<i>Süppchen von der Süßkartoffel mit gegrillter Jakobsmuschel</i>		14,00
<b>Rindsconsommé &amp; Speckknöderl</b>		
<i>Kräftige Consommé mit Tiroler Speckknöderl und frischen Suppenkräuter</i>		13,00

## Hauptspeisen

<b>Wildfang-Zander „Szegediner Art“ &amp; Sauerkraut</b>		
<i>Zanderfilet auf der Haut saftig gebraten mit Paprika-Sauerkraut, Petersilskartoffel, Paprika-Fischsoße und Sauerrahm</i>		47,00
<b>Seeteufel in der Bouillabaisse &amp; Tortellini</b>		
<i>Anglermedaillons mediterran gebraten und hausgemachte Ricotta-Tortellini in der französischen Fischsuppe</i>		45,00
<b>Traudis Burger des Monats: „Der Urtyroler“</b>		
<i>Patty vom jungen Zackschaf 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>Tiroler Stier &amp; Rotwein-Schalotten</b>		
<i>Entrecote vom Grill, Petersiliencreme und gebratene Petersilienwurzeln, Rotwein-Schalotten, kräftige Rotweinsoße</i>		46,00
<b>Milchkalb &amp; Grüner Spargel</b>		
<i>Kalbsschnittzel vom Tiroler Milchkalb frühlingshaft gefüllt mit frischem, grünen Spargel, Frühlingszwiebel und Champignons, Basmatireis und Soße Hollandaise</i>		42,00

## Desserts

<b>Grand Mon Chéri</b>		
<i>Große Schoko-Kirsche aus Valrhona-Nougatmousse und Kirschmark aus eingelegten Gin-Kirschen, Kirsch-Sorbet</i>		14,00
<b>Mohnnudeln &amp; Rumzwetschken</b>		
<i>Erdäpfel-Topfschupfnudeln in Mohnzucker geschwenket auf Zwetschkensoße mit Rumzwetschken und Haselnusseis mit Honig</i>		15,00
<b>Rhabarber-Sorbet &amp; Champagner</b>		
<i>Sorbet vom frischen Rhabarber mit Champagner am Tisch fein gerührt</i>		15,00