

Aperitifempfehlungen

| | |
|--|-------|
| Champagner Laurent Perrier Cuvée Rosé | 24,00 |
| Bründlmayer Winzersekt Brut Rosé | 12,00 |
| Champagner-Cocktail „Trip to France“ : Hausgemachter Holunderblütenlikör infused Earl Grey/ Bloom London dry Gin/ Limettensaft/ Laurent Perrier Rosé | 12,00 |
| Erdbeer Cosmopolitan : Vodka Absolut Citron/ frische pürierte Erdbeeren / Cointreau | 15,00 |
| Spring Gin & Tonic „Mojito Style“ : Glendalough Spring Gin/ frischer Rhabarber/ Holunderblütensaft/ Limette/ Rhabarbersaft/ Fever Tree naturally light Tonic | 15,00 |
| Grüner Frühlings-Powershake : Alkoholfreier grüner Smoothie aus Frühlingskräutern und frischen Früchten | 7,00 |

Petit Menü April

| | |
|--|-------|
| Wandersaibling & Gurke mit Minze Omble Chevalier aus der Kräuter-Gemüsebeizung / Gurkenspaghetti mit junger Minze in Buttermilchvinaigrette | 15,00 |
| 2017 Grüner Veltliner Federspiel Ried Kreutles, Knoll Loiben/ Wachau | 7,50 |
| Stubenküken & Mocheln & Spargel Brüstchen vom Stubenküken gebraten/ hausgemachte Linguini mit frischen Morcheln Morchelsoße/ weißer Spargel | 38,00 |
| 2016 Blauer Burgunder, Zoller-Saumwald Haiming/ Nordtirol | 9,50 |
| Erdbeer Mille-feuille & Valrhona Opalis White Karamellisierte Bricheblätter mit weißer Schokoladencreme/ Erdbeeren oder | 15,00 |
| Dreierlei Kuhmilch-Käse & Kümmelweckerl | |
| Menü 65,00 / Menüweine 17,00 | |

Gourmet Menü Frühling 8 Gänge

| | |
|---|-------|
| Kanichen & Spargel -Erdbeersalat Kaninchenmedaillons gebraten/ Weißer Spargel / Erdbeervinaigrette | 19,00 |
| 2017 Riesling Federspiel Ried Burgstall, F.X. Pichler Loiben/ Wachau | 8,50 |
| Consommé vom Tiroler Rind & Tafelspitz-Ravioli | 14,00 |
| Cognac-Austern & Kaviar Gillardeau Austern mit Cognacsahne gratiniert/ Stör Kaviar | 25,00 |
| 2016 Gelber Muskateller Perz, Erste STK Lage, Gross, Ratsch/ Südsteiermark | 11,00 |
| Seezunge & Champagner-Risotto Seezunge gebraten/ Champagnerisotto/ Champagner-Fischsoße/ Baby-Blattspinatblätter | 26,00 |
| 2016 Chardonnay Gloria, Kollwentz, Großhöflein/ Neusiedlersee-Hügelland | 16,00 |
| Rhabarber Sorbet & Strawberry Spring Gin | 6,00 |
| Tiroler Milchkalb & Frühlingsgemüse Kalbsrücken rosa gebraten/ Sauerrahmdalken/ Kohlrabi-Erbsengemüse/ Waldkleeöl | 42,00 |
| 2015 Blaufränkisch Point, Kollwentz, Großhöflein/ Neusiedlersee-Hügelland | 17,00 |
| Bärlauchfrischkäse & Olivencrostini | 7,00 |
| 2012 Rosenmuskateller TBA, Kracher Illmitz, Neusiedlersee | 14,50 |
| Schoko-Goggei Milchschokoladenmousse/ hausgemachter Eierlikör / umhüllt mit Schoko-Nussglasur | 13,00 |

Menü 135,00 / Menüweine 67,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel

(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)

Kartoffel / Blini / Tramezzini / Crème fraîche / gebacktes Eiweiß / Schnittlauch

in Originaldosen serviert: 50 g

110,00

125 g

240,00

Vorspeisen

Kitzleber & Vogerlsalat

Kitzleber rosa gebraten, Natursafil und Röstzwiebel auf Vogerlsalat mit Rhabarberdressing

17,00

Offenes Thunfisch Sushi & Frischer Wasabi

Thunfisch (Tripple A Qualität), Gurke, Noriblatt, Wasabi mit Sake und Sushireis geschichtet mit Soja-Ingwersoße, hauseingelegtem Ingwer und frisch geriebener Wasabiwurzel

19,00

Frühlingssalat & Tiroler Speck

Blattsalat, Gelber Löwenzahn, Vogerl, Bachkresse, Bärlauch, Babyspinat und frische Kräuter fein mariniert mit warmen Speckkrusteln und Wachtelei

14,00

Tiroler Kalb & Morcheln

Carpaccio vom Kalbsfilet mit frischen gebratenen Morcheln und Morchel-Kerbelvinaigrette

19,00

Rahmbeuscherl vom Kitz & Serviettenknödel

ein besonderes Tiroler Schmankerl nach altem Hausrezept zubereitet

18,00

Suppen

Jungknoblauchsuppe & Schwertmuschel

Schaumsüppchen vom Frühlingknoblauch mit Schwertmuschel in Kräutermarinade

14,00

Consommé & Ravioli

Kräftige Rindsconsommé mit Tafelspitzenravioli, Gemüsejulienne und frischem Liebstöckel

14,00

Hauptspeisen

Chiemseefelche & Flußkrebse

Felche schonend gebraten mit ausgelösten, Flußkrebse, Flußkrebsschaumsoße und hausgemachten Cavatellinnudeln mit Bärlauch

45,00

Seezunge & Champagner-Risotto

Seezunge gebraten auf Champagnerrisotto mit Champagner-Fischsoße und Babyspinatblätter

49,00

Traudis Burger des Monats: „Frühlingsente“

Pulled Duck, geräucherte Entenbrust, hausgemachtes Maisbun, knuspriger Kataifi mit Ahornsirup, Rhabarber-Chutney, Frühlingzwiebel, Häuptelsalatherzen, Bärlauchmajo mit Joghurt, „Pommes“ vom Grünen Spargel

26,00

Tiroler Stier & Weißer Spargel

Roastbeef vom Jungstierücken mit Natursoße, weißem Spargel, Hollandaise-Schaum, Bärlauch-Erdäpfelpüree

48,00

Tiroler Oster-Festtagsspeise

Kitz (Zicklein) in Butterschmalz wie Wiener Schnitzel gebacken, warmer Erdäpfelsalat mit wilder Bachkresse und kaltgerührten Preiselbeeren

45,00

Desserts

Soufflé & Himbeeren

Valrhona-Schokoladensoufflé mit weißem Schokoladeeis, Himbeersoße und frischen Himbeeren

15,00

Mohnnudeln & Rumzwetschken

Erdäpfel-Topfschupfnudeln in Mohnzucker geschwenkt auf Zwetschkensoße mit Rumzwetschken und Haselnusseis mit Honig

15,00

Erdbeer-Limette & Laurent Perrier Cuvée Rosé

Sorbet vom frischen Erdbeeren und Limette mit Champagner am Tisch fein gerührt

15,00