

Aperitifempfehlungen

Champagner Ruinart Blanc de Blanc Brut	24,00
Cremant de Loire Brut/ Bouvet	12,00
Piemontini - „Kirsch-Bellini“: Kirschlikör mit einem Hauch Chili/ Terra Mater Kirschsafft/ hausgemachter Waldmeistersirup/ Cremant Sekt	15,00
Lenz „Frühlings-Hugo“: Hausgemachter Rhabarbersaft/ Cremant Sekt/ Soda/ Rhabarb Bitters/ getrocknete Aperol-Orangenscheibe/ Frühlingskräuter	12,00
Spicy Erdbeer Gin & Tonic: Macaronesian Gin/ frische Erdbeeren/ hausgemachter Schwarzer Pfeffersirup/ Limette/ Fever Tree Mediterranean Tonic	15,00
Grüner Frühlings-Powershake : Alkoholfreier grüner Smoothie aus Frühlingskräutern und frischen Früchten	7,00

Petit Menü Mai

Grüner Spargel & Prosciutto di Parma Italienischer Spargel/ Parmaschinken/ Balsamico-Soße/ Parmigiano Reggiano	18,00
2017 Riesling Federspiel Ried Steinterrassen / Hirtzberger / Spitz / Wachau	8,00
Maischolle & Morcheln & Brennesselspitzen Maischollefilet gebraten / Brennessel-Risotto/ frischen Morcheln / Morchelschaum	38,00
2013 Blauer Burgunder, Riserva, D.O.C. Hofstätter / Mazzon/ Südtirol	13,00
Schwarzwälderkirsch-Eistörtchen Schokobiskuit/ Nougatcreme/ Kirschen in Portwein/ Kirsch-Sorbet/ Crème Chantilly oder	15,00
Dreierlei Kuhmilch-Käse & Vinschgerbrot	
Menü 69,00 / Menüweine 21,00	

Gourmet Menü Mai

8 Gänge

Tatar Surf & Turf „Yin - Yang“ Tatar vom Tiroler Ox/ gebackte, gebratene Garnele/ Stör-Kaviar/ wachswieches Eigelb	28,00
2017 Grüner Veltliner Federspiel Ried Krentles, Knoll Loiben/ Wachau	7,50
Sauerampferschaumsuppe & Bündnerfleisch-Grissini	14,00
Saibling & Lauchpalette Saibling in Rosmarin-Wacholderbutter konfiert/ Lauchpalette gefüllt mit Grüner Apfel, Stangensellerie, Senfsaat, Saiblingskaviar	19,00
2017 Chardonnay, Zoller-Saumwald / Haiming Nordtirol	7,00
Tiroler Gnocchi & Morcheln & Spargel Flaumige Gnocchi/ gebratene Morcheln/ Morchelsoße/ weißer Spargel	18,00
2016 Les Hauts de Smith Blanc, (SB, SG, SM) Château Smith Haut Lafitte, Pessac- Leognan,	14,00
Hollersorbet & Gin la vita è bella	8,00
Maibock & Roter Mangold Rehrücken rosa gebraten/ Löwenzahnhonig-Rotweinsauce/ Mangold / Griaßkoch	54,00
2015 Château Grand Mayne Saint-Emilion Grand Cru (ME, CF, CS), Bordeaux	15,00
Bärlauchfrischkäse & Olivencrostini aus der Pfanne	8,00
2012 Eiswein (WR, RG, WB) Pirive, Traiskirchen, Thermenregion	13,50
Cheesecake brûlée & Erdbeeren Gebackene, geblähte Frischkäsecreme/ Topfenmousse/ Erdbeeren	14,00
Menü 135,00 / Menüweine 57,00	

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel		
<i>(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)</i>		
Kartoffel / Blini / Tramezzini / Crème fraîche / gebacktes Eiweiß / Schnittlauch		
in Originaldosen serviert:	50 g	110,00
	125 g	240,00

Vorspeisen

Brennesselspitzenkräpferl & Parmigiano Reggiano	
<i>Hausgemachte, dünne Kartoffel-Nudelteigkräpferl mit Brennesselspitzen-Spinat und Ricotta gefüllt, frisch geriebenen Parmesan und brauner Butter</i>	17,00
Foie gras & Honigmarillen	
<i>Hausgemachte Terrine und Butterbrioche mit frischen Marillen in Honig und Bentianna</i>	29,00
Frühlingsalat & Tiroler Speck	
<i>Blattsalat, Gelber Löwenzahn, Vogerl, Bachkresse, Bärlauch, Babyspinat und frische Kräuter fein mariniert mit warmen Speckkrusteln und Wachtelei</i>	14,00
Tiroler Kalb & Morcheln	
<i>Carpaccio vom Kalbsfilet mit frischen, gebratenen Morcheln und Morchel-Kerbelvinaigrette</i>	19,00
Schotten-Lachs „Lable Rouge“ & Melone	
<i>Gebeiztes Lachs Tataki und gebläunte Wassermelonwürfel, Sesam –Ponzu-Soße, Baby-Pak-Choiblätter</i>	18,50

Suppen

Sauerampferschaumsuppe & Bündnerfleisch-Grissini	
<i>Leichte Sauerampferschaumsuppe und Grissini mit hauchdünnem Bündnerfleisch</i>	14,00
Consommé & Ravioli	
<i>Kräftige Rindsconsommé mit Tafelspitzenravioli, Gemüsejulienne und frischem Liebstöckel</i>	14,00

Hauptspeisen

Hummer & Spaghettini	
<i>Ausgelöster Hummer in Hummerbutter mit Passepierre Algen, Hummer-Cognacsoße und feinen Spaghetti</i>	45,00
Loup de mer & Frühlingsgemüse	
<i>Loup de mer gebraten mit Rhabarber-Fischsoße, Frühlingsgemüse und heurigen Erdäpfel in Schale mit Bärlauchcreme</i>	49,00
Traudis Burger des Monats: „Happy Trüffel-Chicken“	
<i>Getrüffelte Freiland-Hendelbrust, Frühlingsblätter mit Trüffelvinaigrette, hausgemachtem Kartoffelbun, Süßkartoffelwedges mit Trüffelmayo</i>	25,00
Tiroler Stier & Weißer Spargel	
<i>Roastbeef vom Jungstierücken mit Natursoße, weißem Spargel, Hollandaise-Schaum, Bärlauch-Erdäpfelpüree</i>	48,00
Mediterranes Lamm in Bestform	
<i>Lammrücken rosa gebraten, Olivencake, Artischocken, kandierte Oliven, Rosmarin-Lammsoße mit getrockneten Datterinos</i>	52,00

Desserts

Dark Chocolate & Waldklee	
<i>Schokomoussetorte von Valrhona Pur Caraibe 66 % mit erfrischendem Sorbet von Waldklee und Zitronen-Baiserstangerl</i>	15,00
Topfenknödel & Rhabarber	
<i>Flaumige Topfenknödel in Briochebrösel mit Rhabarber und cremigem Joghurteis</i>	15,00
Erdbeer-Limette & Cremant de Loire Brut	
<i>Sorbet vom frischen Erdbeeren und Limette mit Champagner am Tisch fein gerührt</i>	15,00