

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 Bitter/ getrocknete Aperol-Orangenscheibe/ Frühlingskräuter	12,00
Camolito: Bacardi Rum Carta Blanca infused Kamillenblüten/ Limettensaft/ hausgemachter Holunderblütensirup/ Soda/ Kamillenblüten, Zitronenmelisse frisch aus dem Garten	15,00
Grüner Frühlings-Powershake : Alkoholfreier grüner Smoothie aus Frühlingskräutern und frischen Früchten	7,00

Petit Menü Juni

Jakobsmuschel & Pfifferlinge Ceviche von der Jakobsmuschel/ frische Pfifferlinge/ Mohn/ Reiseszig/ Traubenkernöl	17,00
2017 Grüner Veltliner, Fass 4, Ott, Feuersbrunn, Donauland	7,00
Saltimbocca alla romana & Salbei-Gnocchi Rücken vom Tiroler Milchkalb/ Prosciutto di Parma /frischer Salbei/ flaumige Gnocchi mit Salbeibutter / mediterrane Natursoße	38,00
2012 Blauer Burgunder, Grand Select, Wieninger, Wien	15,00
Zweierlei von der Marille: Crème brûlée & Sorbet Vanille-Crème brûlée mit Marillenstücken und Marillenlikör/ Marillensorbet oder	15,00
Dreierlei Kuhmilch-Käse & Vinschgerbrot	
Menü 68,00 / Menüweine 22,00	

Gourmet Menü Juni

8 Gänge

Wildgarnele & Babyspinatblättersalat Knusprige Kataifiteig-Garnele/ Babyspinat und Rucola / Marillen-Ingwervinaigrette	16,00
2017 Schilcher, Engelweingarten, Alte Reben, Reiterer, Wies, Weststeiermark	6,00
Kartoffelschaumsüppchen & Störkaviar-Tramezzini Leichtes Schaumsüppchen von Tiroler Frühen/ Störkaviar-Tramezzini	16,00
Zander & Baby-Paprika Wildfangzander gebraten/ Rosmarin-Risotto/ Babypaprika/ Paprikaessenz (als Hauptspeise 48,00)	24,00
2017 Riesling, Loibnerberg, Federspiel, Knoll Loiben, Wachau	7,50
Handnuderl & Pfifferlinge Handgemachte Tagliatelle/ gebratene, frische Pfifferlinge/ Pfifferlingrahmsoße	16,00
2016 Weißburgunder, Riserva D.O.C. Vorberg, Kellerei Terlan, Terlan	12,00
Lavendel-Zitronensorbet & Generous Gin (Frankreich)	8,00
Maibock & Roter Mangold Rehrücken rosa gebraten/ Löwenzahnhonig-Rotweinsoße/ Mangold / Griaßkoch	54,00
2016 Il Pino di Biserno, (CF, M, CS, PV) Tenuta di Biserno, Toskana	17,00
Parmesanspäne & Pizzabrot	8,00
2012 Eiswein (WR, RG, WB) Pirive, Traiskirchen, Thermenregion	13,50
„HOLAstraubm“: Holunderblüte & Himbeerobers Holunderblüten in Backteig / Obers mit Himbeersoße	14,00
Menü 135,00 / Menüweine 56,00	

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

Brennesselspitzenkräpferl & Parmigiano Reggiano

Hausgemachte, dünne Kartoffel-Nudelteigkräpferl mit Brennesselspitzen-Spinat und Ricotta gefüllt, frisch geriebenen Parmesan und brauner Butter 17,00

Foie gras & Honigmarillen

Hausgemachte Terrine und Butterbrioche mit frischen Marillen in Honig und Bentianna 29,00

Asia Mix & Thavinaigrette

Haupt Salat mit Asiablätter, geröstetem Sesam und feiner Zitronenmarinade mit Trüffelöl und Soja 14,00

Junghirsch-Tagliata & Schwarze Baumnüsse

Tranchen vom rosa gebratenen Schmalz mit Latschenkiefermarinade, Zweierlei von der Petersilwurzel, hauseingelegten Walnüssen und geblähte Schalotten 19,00

Schotten-Lachs „Lable Rouge“ & Melone

Gebeiztes Lachs Tataki und geblähte Wassermelonenwürfel, Sesam –Ponzu-Soße, Baby-Pak-Choiblätter 18,50

Suppen

Kartoffelschaumsüppchen & Störkaviar-Tramezzini

Leichtes Schaumsüppchen von Tiroler Frühen/ Störkaviar-Tramezzini 16,00

Minestrone de Luxe

Tomaten-Gemüseessenz mit Gemüse al dente, Basilikumpesto, Nudelteigblättertris, Parmesancreme 14,00

Hauptspeisen

Hummer & Spaghettini

Ausgelöster Hummer in Hummerbutter mit Passepierre Algen, Hummer-Cognacsoße und feinen Spaghetti 45,00

Loup de mer & Fried Morning Glory

Loup de mer in Erdnussöl gebraten auf Thai-Wasserspinat mit crispy Gyoza Taschen, Kokosschaum und Koriander-, Chili-, Sojasoße 49,00

Traudis Burger des Monats: „Happy Trüffel-Chicken“

Getrüffelte Freiland-Hendelbrust, Frühlingsblätter mit Trüffelvinaigrette, hausgemachtem Kartoffelbun, Süßkartoffelwedges mit Trüffelmayo 25,00

Mediterranes Lamm in Bestform

Lammrücken rosa gebraten, Olivencake, Artischocken, kandierte Oliven, Rosmarin-Lammsoße mit getrockneten Datterinos 52,00

Tournedo Rossini Tirolese

Filet vom Tiroler Jungstier mit Kalbsleber und Schwarzem Trüffel auf Kartoffelpuffer und Kirsch-Portweinssoße 54,00

Desserts

Schwarzwälderkirsch-Eistörtchen

Schokobiskuit mit Nougatcreme, Kirschen in Portwein und Kirsch-Sorbet mit Crème Chantilly 15,00

Marillenknödel & Mandelcremeeis

Flaumige Brandteigmarillenknödel mit Brioche-Zuckerbrösel, Mandelcremeeis und Marillensoße 15,00

Pina Colada & Kubanischer Rum

Ananas-Kokossorbet mit Havana Club Seleccion de Maestros Rum am Tisch gerührt 15,00