

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner Bollinger Special Cuvée Brut</b>	20,00
<b>Bründlmayer Brut Reserve 2017</b> Winzersekt, Langenlois	12,00
<b>Gartenlust-Sektcocktail (Kir Royal):</b> Bründelmayer Sekt / hausgemachte Liköre aus Beeren von unserem Garten nach Wahl: Cassis / Brombeer / Himbeer	15,00
<b>Kiwi Martini Cocktail:</b> frischer Kiwi/ Holunderblütensirup / Gin / Noilly Prat	15,00
<b>Frühlings Gin &amp; Tonic:</b> Spring Gin Glendalough / Fever Tree Naturally Light Tonic Wildkresse / Apfelchips	15,00
<b>Grüner Frühlings-Powershake :</b> Alkoholfreier grüner Smoothie aus Frühlingskräutern und frischen Früchten	7,00
<b>Hausgemachter Eistee :</b> Ingwer, Anton's Bienenhonig und Yuzo	

## Petit Menü "Light & Delicious"

### **Artischocke & 3erlei Dipps**

Artischocke im Kräuterfond / Gemüsebrunoise / Hollandaise / Tomatenvinagrette / Senfsoße 24,00

2018 Gelber Muskateller Federspiel, Knoll Loiben, Wachau 8,00

### **Frühlings-Beef Tagliata**

Gegrillter Rinderrücken vom Tiroler Stier / Rucola / Bachkresse / Schmordatterinos / Parmesan / Wachtelei / Pinienkernen / Kräuterbutter 48,00

2015 Hill 1 (Cs,M, SY, Z) Hillinger, Jois, Neusiedlersee 13,00

### **Ananas & Kokosnuss**

Ananascarpaccio / Pina Colada Sorbet 14,00  
oder

**Caprese & Ciabatta** 14,00

Menü 79,00 / Menüweine 22,00

### **Für Weinliebhaber eine besondere Gelegenheit:**

2011 Icon Hill, Hillinger, Jois, Neusiedlersee 47,00

## Gourmet Menü

### **Tiroler Milchkalb & Löwenzahn**

Carapaccio vom Kalbsfilet / Kerbelvinaigrette / Kerbelcreme / gelber Löwenzahn 20,00

2018 Grüner Veltliner, Hinter der Burg, Federspiel, Prager, Weißenkirchen, Wachau 8,00

### **Frühlingskräutersuppe & knusprigen Frischkäse**

Schaumsüppchen von Frühlingszwiebel / gebackene Frischkäsebällchen 13,00

2018 Riesling Setzberg Smaragd, Hirtzberger, Spitz, Wachau 13,00

### **Flusskrebse & Linguini**

Ausgelöste frische Flusskrebse mit feinen handgemachten Linguini und Krebscognacsoße 28,00  
als Hauptspeise 57,00

2018 Sauvignon blanc, Dürnsteiner, Smaragd, F. X. Pichler, Loiben, Wachau 13,00

### **Erdbeer-Limettensorbet & Sekt** 10,00

### **Salz-Lamm & Räucherkartoffel**

Rosa Lammrücken / Lammnaturafilet / geräucherte Erdäpfel mit Rosmarin  
Melanzaniratatouille 49,00

2015 Blaufränkisch, Point, Kollwentz, Großhöflein, Leithaberg 18,00

### **Käsehappen & Walnussbrot** 10,00

2015 Pinot Cuvée Ruster Asubruch, Feiler-Artinger, Rust, Leithaberg 14,00

### **Whiskybombe**

Weißes Schokoladen-Whiskymousse umhüllt mit dunkler Schokolade / Espressois 15,00

Menü 120,00 / Menüweine 66,00

## **Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel**

(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)

Kartoffel / Blini / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch 120,00

in Originaldosen serviert: 50 g 250,00

125 g

## *Vorspeisen*

### **Matjes „Hamburger Art“ & Roter Matjessalat**

Matjes mit Kartoffel, Apfel, Sauerrahm und Matjessalat mit Roten Rüben, rotem Zwiebel 18,00

### **Wagyu-Carpaccio & Rucola**

Carpaccio vom Wagyu Rind mit dreierlei vom Rucola, Parmesanspäne, Pinienkerne, gehobeltem Eigelb, Olivenöl, Balsamico 29,00

### **Thunfisch & Papaya Som Tam Thai**

Thunfisch gebläut mit asiatischem Salat aus grünen Papaya, roten Chili, Erdnüssen und Schlangenbohnen 23,00

### **Beef Tatar & Perigord Trüffel**

gebacktes Filet vom Tiroler Jungrind, klassisch zubereitet, mit geraspelttem schwarzen Trüffel und Schalotten 24,00

### **Tortellini & grüner Spargel**

Hausgemachte Tortellini mit Bries-, Parmesan-, Thymianfüllung, Madeirasofse und grüner Spargel 19,00

### **Häuptel –Blattspinatsalat & Cedro-Zitrone**

Blattsalat mit Vinaigrette aus weißem Balsamico, Zitronatzitronen Ingwer, gerösteter Sesam 13,00

## *Suppen*

**Kräftige Rindsconsommé & Kalbsmilzchnitten, Liebstöckel, Majoran 13,00**

### **Frühlingskräutersuppe & knusprigen Frischkäse**

Schaumsüppchen von Frühlingszwiebel, und Wildkräuter mit gebackenem Frischkäse 13,00

## *Hauptspeisen*

### **Wildfang Renke & Löwenzahn**

Filet vom der Chiemsee Renke mit Gänseleberwürfel gebraten auf weißem Polenta (Bramata Bianca) mit Parmesan und jungem Löwenzahn, Riesling-Fischsoße 54,00

### **Skrei & Muscheln vom Mont Saint-Michel**

Winterkabeljau gebraten auf Passepierre -Algen Spaghettini mit St-Michel Boucbot Miesmuscheln, Peperoncino, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Olivenöl 39,00

### **Traudis Burger des Monats: „Fish and Chips“**

„English Muffin“ mit gegrilltem schottischen Lachs Label Rouge, Himbeervinaigrette, Peanut Dipping, grüner Spargel, Tomatensalsa, Wildkräuter, lila Chips 28,00

### **Iberico & Bachkresse**

Filet vom Ibericoschwein mit Salsa von der Bachkresse rosa gebraten, Natursaft, Bärlauch-Schupfnudeln, Bohnen und Hollandaise 46,00

### **Wiener Klassiker: Tafelspitz im Suppentopf**

Tafelspitz mit Wurzelgemüse in der Suppe serviert dazu Röstkartoffel, Cremespinat, Schnittlauchsoße und Apfelkern 40,00

## *Desserts*

### **Tiroler Nachspeisenschmankerl: „Gebackene Mäuse“**

Gebackene Germteigkugeln auf Tabitivanillesofse mit Himbeerkekse und Vanillerahmeis 15,00

### **Snickers de luxe**

Knusprige Karamellhippen mit Salz-karamellcreme und Milchcreme, Erdnussahne, geröstete Erdnüsse und Nougatcremeis 15,00

### **Weißes Williamsbirnen-Sorbet & Bründelmayer Sekt**

Sorbet von aromatischen Willams Birnen mit Sekt am Tisch fein gerührt 15,00