

Aperitifempfehlungen

Champagner Perrier Jouët Grand Brut Rosé	23,00
Ferrari „Metodo Classico“ Maximum Brut Rosé DOC	13,00
Gigolo: Ringlotten-Bellini: Frischer Ringlotten-Orangensaft / Rumzquetschkenlikör/ Ferrari Spumante Rosé	15,00
Cosmopolitan: Stolichnaya Elit Wodka/ frischer Preiselbeersaft/ Orange/ Cointreau/ Limette	15,00
Passion Gin Fizz: Tanqueray Rangpur Gin/ frische Passionsfrucht/ Limettensaft/ Simple Syrup/ Soda	15,00
Sprizzige Miss Rósy: Miss Rósy-Steirischer Schilcher Wermut (Weingut Strohmaier)/ hausgem. Roter Traubensaft/ Duftrosensirup/ Pampelle Ruby l'Apéro/ Sekt/ Soda	7,00
Lila Powervitaminshake : Alkoholfreier Smoothie: Holunderbeeren/ Birne	7,00

Menü „Kirchweih“

Schottischer Biolachs & Karotten-Soja

Geflämmter Sashimi-Lachs/ Eisbergsalatblätter/ Karotten-Sojamarinade/ Trüffelmayonaise 18,00

2019 Sauvignon blanc, Dankbarkeit, Podersdorf, Neusiedlersee 7,00

Frau Ente & Getupfte Schupfnudeln

Französische, weibliche, rosa Barberie Entenbrust/ Kastanienhonig-Lasur/ Vanilleselleriepüree
Cranberry-Erdäpfelschupfnudeln / Enten-Portweinsosse 35,00

2015 Pinot Noir, Dankbarkeit, Podersdorf, Neusiedlersee 10,00

Mille feuille & Brombeeren

Knusprige Brickblätter/ Brombeeren/ Tahiti-Vanille- Opaliscreme/ Brombeer-Sorbet 14,00
oder

Walnuss-Brie & Baguette 14,00

Menü 58,00 / Menüweine 17,00

Gourmet Menü „Wald & Wiese“

(8 Gänge)

Wachtel & Herbstblätter

Wachtelbrüstchen gebraten/ herbstlicher Blattsalat/ Kastanien-Nussdressing 18,00

2018 Riesling, Zier, Federspiel, M. Hirtzberger, Wösendorf Wachau 8,00

Beef Tea & Garnelen Gyoza-Nudelteigtaschen 13,00

Grand Cru Pellkartoffel: Stör-Kaviar & Celebration Kartoffel

Kaviar (Grüll/ Salzburg)/ Pellkartoffel/ Crème fraîche 21,00

2017 Grüner Veltliner, Loibnerberg, Smaragd, F. X. Pichler, Loiben, Wachau 13,00

Tiroler Natur-Saibling & Kürbis

Filet in Kernöl konfiert/ Kürbiscreme/ Kürbis mediterran/ Herbstpilze/ Weißwein-Fischsoße 16,00

2016 Sauvignon blanc, D.O.C. Malvira, Canale, Langhe, Piemont 8,00

Sorbet von Wildpreiselbeeren & Bombay Sapphire Bramble Gin 14,00

Tiroler Reh & Trüffel-Wirsing

Rosa Rebrücken/ Griaßknödel/ Wirsing in Trüffelrahm/ Holunderbeer-Rotweinsosse 54,00

2016 Barbaresco Bric Turot D.O.C.G, Prunotto, Alba, Piemont 15,00

Goldprämierter Schönangerer Almkäse & Wurzelbrot 11,00

2016 Ai Suma, D.O.C.G. Braida, Rocchetta Tanaro, Piemont 19,00

Tiramisu „Hoch hinaus“ & Amaretto-Quitten

Schokobiskuit/ Mascarponecreme und Espuma/ Kaffee-Schokocremeeis/ Brandteig/ Biskotti 16,00

Menü 135,00 / Menüweine 63,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel

(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)

Kartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch

in Originaldosen serviert:

50 g

125 g

120,00

250,00

Vorspeisen

Tiroler Reh & Schwarze Baumnüsse

Carpaccio vom Wildschönauer Reh mit Nuss-Olivenöl, Madeira,
Pastinakencreme und hauseingelegten Walnüssen

22,00

Beef Tataki & Limetten-Chili-Ingwer Salsa

Tranchen vom Tiroler Stierfilet (iced blue rare) mit fruchtig-scharfer Soße und
Daikonrettich

22,00

Tomatenbruschetta & hauseingelegte Sardinen

17,00

Hamachi & Tutti Frutti

Sashimi von der Gelbflossenmakrele (bester Sushifisch) mit Mango, Soja, Ingwer,
Koriander, Chili, Reissessig, Granatapfel, Avocado, roter Zwiebel

26,00

Pustertaler Schlutzkrapferl

Hausgemachte, dünne Nudelteigravioli mit Spinat-Topfenfüllung, frisch geriebenen
Parmigiano Reggiano, brauner Butter und Garten-Schnittlauch

18,00

Feiner Häuptel -Blattspinatsalat & Cedro-Zitrone

Blattsalat mit Vinaigrette aus Sesam-Olivenöl, Limettensaft, Zitronatzitronenwürferl,
Soja und geröstetem Sesam

13,00

Suppen

Kräftige Tafelspitzsuppe & Nudelteigtascherl mit Tafelspitzfüllung

13,00

Beef Tea & Garnelen-Gyozataschen

Kräftige Rindssuppe mit Asia-Aromen und Thai-Nudelteigtaschen mit Garnelen- und
Gemüsefüllung, Sprossen

13,00

Hauptspeisen

Wildfang-Zander & Pastasotto

Zanderfilet gebraten mit Terlaner-Krenfischsoße, Pak Choi und Risotto von Fregola
Sardanudeln mit grünem Apfel und Apfelminze

54,00

Wildfang-Loup de mer & Artischockengröstl

Loup de mer-Filet in Olivenöl mit Rosmarin gegrillt und Brätlinge mit mediterranen
Kräutern, Camus Artischocke, getrockneten Tomaten, Oliven und Knoblauchscheiben

58,00

Tournedo Rossini Tyrolese

Tiroler Jungstierfilet gegrillt auf Briocheknödelscheibe mit Tiroler Kalbsleber,
Steinpilzen und Sauce Bordelaise

58,00

Iberico & Ratatouille

Kotelett von Eichelschwein gegrillt mit Hüttenkartoffel, Ratatouillegemüse im
gegrilltem Spitzpaprika, Natur-Kräutersoße

47,00

Traudis Burger des Monats: „Da Boarische“

Spanferkelpatty mit Weißwurstbrät im Laugenbun, Radieschen, Weißkrautstreifen,
Rettichsalat, Zwieberl, Süße Senfsoße, Krensoße, Knusperbrezlerl

26,00

Desserts

Aus der österreichischen Nachspeisküche:

Powidl-Mohntopfenknödel & Zwetschkenröster

Topfen-Mohnknödel mit Powidlfüllung, Zwetschkenröster und Tonkabohneneis

16,00

Mandelparfait & Spätsommerbeeren

4erlei Beeren mit Parfait aus gerösteten Mandeln und Vanille-Topfen gratiniert,
Cremeeis aus dunkler Valrhona-Schokolade

15,00

Williamsbirnen-Sorbet & Ferrari „Metodo Classico“ Brut Rosé DOC

Sorbet am Tisch mit Sekt gerührt

15,00