

Aperitifempfehlungen

Champagner, Grand Cru, Blanc de Blancs, Extra-Brut, Pertois-Lebrun	22,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Bellini: Weinbergpfirsich/Pfirsichlikör/Crémant d'Alsace	17,00
Walderdbeer Gin Sour: Beefeater Pink Gin /Walderdbeeren / Limette/ Simple Sirup	17,00
Amarena Negroni: Amarena Bitter / Antica Formula Vermut /Tanqueray Flor de Sevilla Gin	17,00
Aperol-Erdbeer Sprizz: Aperol/Erdbeer/Limette/Cremant/Gingersoda/Minze	12,00
Mariandl Mai Tai Wachau: Bacardi Carta blanca/Havanna Anejo7/Marille/Orange/Marillenli.	17,00
Alkoholfreie Drinks: Exotic Powershake: Ananas/Orange/ Mango/ Passionsfrucht	
Eistee „Prince of Wales“: Chinesischer Tee/ Zitrone/ Orange	8,00

Menü „Juni“

Bergforelle & Waldklee

Filet gebeizt / Waldklee / Zitronenöl/ rosa Pfeffer 22,00

2022 Welschriesling DAC Albrecher, Leutschach, Südsteiermark 7,00

Tiroler Kalb „Saltimbocca alla Romana“ & Tomatenrisotto

Rücken mit Parmaschinken rosa gebraten/ Salbei-Natursoße

Risotto aus halbtrocknete Tomaten 58,00

2020 Redmont, Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum 13,00

Cacciotta degli Angeli & Erdbeerchutney & Focaccia 15,00

Gebackene Hollerstrauben

Holunderblüten in Backteig/ Himbeersabne/ Holunderblüten-Joghurteis 18,00

4-Gang Menü 108,00/ Menüweine 20,00

Gourmet Menü

„Ab in den Süden“

Spargel & Pata Negra

Grüner Spargel/ Parmesan/ braune Butter/ Pata Negra 25,00

2022 Riesling, Loibenberg, Federspiel, Knoll, Loiben, Wachau 13,00

Sizilianische Tomatensuppe & Buratta di Bufala 18,00

Pfifferling-Ravioli & Pilzschaum 22,00

2021 Edda Chardonnay, (Cb, Fi, Mos, Pas) Edda lei Salento, San Marzano, Apulien 10,00

Razza - Rochen & weißer Spargel 32,00

Filet vom Rochenflügel /Lardo/ Ragout vom weißen Spargel

2019 Roter Traminer, Große Reserve, Fritz, Zaussenberg, Wagram 11,00

Erdbeer-Limetten Sorbet & Poli Marconi 42 Gin 8,00

Frau Ente & Lavendel

Weibliche Entenbrut medium rare/ Lavendel- Marsalasoße

Pastinakencreme / Erbsenschoten 54,00

2018 Brunello di Montalcino, D.O.C.G. Tenute Silvio Nardi, Montalcino, Toscana 20,00

Soumaintrain & Feigensenf 10,00

(Kubmilchfrischkäse aus Burgund)

2021 Muskateller, Beerenauslese, Minkowitsch, Mannersdorf, Weinviertel 15,00

Raffaello & Erdbeeren

Kokoscreme / weißer Schokoknusper / Erdbeeren / Kokoseis 16,00

8-Gang Menü 172,00 / Menüweine 69,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel

(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)

Kartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch

in Originaldosen auf Eis serviert: 50 g 130,00
125 260,00

Vorspeisen

Sashimi Thunfisch & Wassermelone „Special Thai Rolls“

Sashimi Thunfisch mit Wassermelone und Gurke gerollt, Soja-Ingwermarinade, Thaimajo, Pfefferoni, eingelegten Ingwer, Korinderblatt 27,00

Artischocke & Tunken „Vegetarisches Highlight“

Artischocke in Weißwein-Kräutersud gegart mit Gemüsebrunoise und zweierlei Soßen zum Dippen 20,00

Schlutzkrapferl & Parmesan „Grübe aus Südtirol“

Hausgemachte, dünne Erdäpfel-Nudelteigtascherl mit Spinat-Ricottafüllung, frisch geriebenen Parmesan Reggiano, brauner Butter, Schnittlauch 19,00

Tiroler Kalb & Eierschwammerl „Wald und Wiese“

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Pilzmarinade, frischen sautierten Pfifferlingen und Wildkräuter 26,00

Babyspinatsalat & Sesam-Asiamarinade „für Salattiger“

Blattspinat- und Romanasalat fein mariniert mit Trüffel-Sesamöl, Soja und Yuzusaft, gerösteter Sesam 16,00

Sizilianische Tomatensuppe & Burrata di Bufala

Natur-Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit zerpfückter Burrata und Basilikum 18,00

Kräftige Rindssuppe & Leberknöderl mit frischem Majoran

16,00

Hauptspeisen

Dorade Royal & Ratatouille-Gemüse „French Connection“

Filet mediterran gebraten mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Jungkenoblauch auf Tomatensoße, Rosmarinkartoffel 55,00

„Razza“ Rochen & Spargel „Geflügelte Majestät der Meere“

Filet vom Rochenflügel schonend gebraten mit Beurre blanc und Lardocrumbles, weißem Spargelragout und Kräutergnocchi 62,00

Tiroler Reh & Erdäpfelouffle „Weidmannsdank“

Rücken vom frisch erlegten Tiroler Reh rosa gebraten, Rotweinsauce mit Mainipferl, Erdäpfelouffle und wilder Brokkoli 76,00

T-Bone Steak für 3 vom Tiroler Stier „1,5 kg Fleischeslust“

auf Meersalz in der Eisenpfanne gegrillt und serviert, Zuckermaiskolben in Salzbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm-Dip, Pfeffer-Cognacsoße pro Person 88,00

Pappardelle Reh-Bolognese & Eierschwammerl „Wilde Pasta“

Hausgemachte breite Bandnudeln mit pikantem Rehfleischsugo, gebratenen frischen Pfifferlingen und Parmesanspäne 35,00

Desserts

Valrhona Schwarzwälderkirschtörtchen „Grand Mon Chérie“

Schokokuchenboden mit Kirschragout, Nougatmousse, Kirschsorbet, Crème Chantilly von weißer Schokolade, Kakaohüppchen 19,00

Marillenknödel & Mandelcremeeis

Flaumige Brandteigmarillenknödel in Brioche-Zuckerbrösel mit Marillensoße und Mandelcremeeis 19,00

Grüner Apfel-Waldklee Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt

16,00

After Dinner Cocktail:

Espresso Martini oder After Eight Mojito 16,00