

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner Taittinger, Brut Millésimé 2015</b>	25,00
<b>Schloss Gobelsburg Brut Reserve</b> Winzersekt, Langenlois	13,00
<b>Katy Berry:</b> Preiselbeeren/Orangen/ Blutorangenlikör / Bergamottenessenz/ Gobelsburg Winzersekt	16,00
<b>Unforgettable:</b> Vodka infused Lemongrass, Ingwer/ Passionsfrucht/ brauner Zucker/ Limette/ Soda	16,00
<b>Gin&amp;Tonic:</b> Boar Dry Gin (weltweit meistprämiertes Gin mit Schwarzwälder Schwarzen Trüffel)/ Fever Tree Indian Tonic/ Thymian/ Limette	16,00
<b>Alba Trüffel Martini:</b> Cambridge Weißer Trüffel Gin/ Noilly Prat/ Orangenschale/ Alba Trüffel	19,00
<b>Val-d'Isère Sprizz:</b> Pampelle Ruby l'Apéro/ Mandarine/ Sekt/ Soda/ Minze/ Ananassalbei	16,00
<b>Alkoholfreie Drinks:</b> Vitamin-Powershake aus fischen Holunderbeeren, Trauben Birnen, Preiselbeeren Hausgemachter Eistee: Malventee mit Rote Beeren	8,00

## Menü „Herbstzauber“

### **Weißer Waller & Rote Rübe**

Ceviche vom Waller/ Himbeer-Limettens Vinaigrette/ Kren/ Rohnencarpaccio/ Rucola 22,00

2019 Chardonnay, Elioro, Cordero di Montezemolo, La Morra, Italien 15,00

### **Wachtel & Herbsternste „beinfreier Genuss“**

Wachtel hohl ausgelöst mit Pilzsemelfülle im Ganzen gebraten/ Natursaft/ herbstliches  
Gemüse glasierte Trauben 45,00

2017 Passum, Barbera d'Asti Superiore DOCG, Cascina Castlèt, Costigliole 15,00

**Schönanger Alm Bergkäse** (3 Monate/ 12 Monate) & **Bauernbrot** 10,00

### **Mohn-Nougat Halbkugel & Pistazieneis**

Mohnmousse auf Schoko-Powidlkuchen umhüllt von Valrhona Nougat/  
Pistaziencremeeis/ Rumzwetschke 15,00

Menü 88,00 / Menüweine 30,00

## Gourmet Menü „Fine Dining“

### **Sashimi Schachbrett: Thunfisch & Loins Kabeljau**

Erdnuss-Thaimajo/ Daikonrettich/ Sojagel/ Reissessig 27,00

2021 Welschriesling DAC, Albrecher Leutschach, Süsteiermark 6,00

**Topinambur: Schaumsüppchen & Knusperknolle** 16,00

### **Feine Gemüsekombi: Kleine Artischocke & Baby-Spinat**

Poverade mediterran gebraten/ orientalische Artischockensoße/ Babyblattspinat 18,00

2021 Sea Südtiroler Kalterersee Klassisch Andi Sölva, Kaltern, Südtirol 9,00

### **Bergforelle & Herbstoutfit**

Filet in Nussbutter/ Hokkaido-Kürbiscreme/ Ricottagnocchi/ Herbsttrompeten 24,00

2018 Riesling Smaragd, Schütt Knoll, Loiben, Wachau 19,00

**Gin Fizz Sorbet & Rutte Celery Gin** 9,00

### **Kalbsfilet „Seek'n Turf & Risotto mit schwarzem Trüffel**

Filet rosa gebraten mit frittiertes Krause Glucke (Korallenpilz) /  
Natursoße mit Sherry / Perigord Trüffel Risotto 68,00

2019 Pinot Nero Schweizer, D.O.C. Haas, Montan Südtirol 17,00

**Crostini-Vacherin Mont-d'Or** 12,00

2015 Riesling Auslese, Pfaffenberg, Knoll, Loiben, Wachau 15,00

### **Beschwipste Datteln & Karamell**

Medjool Datteln gereift in Armagnac/ Krokantkern/ Karamellsahne/ Kalamansi Eis 18,00

Menü 158,00 / Menüweine 66,00

## **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 g 260,00

## *Vorspeisen*

### **Carpaccio alla Cipriani „das Original aus Venedig“**

Filettranchen vom Tiroler Rinderrücken auf Rucola mit original Cipriani-  
Soße, Parmesanspäne, Pignoli und getrockneten Datteltomaten 27,00

### **Bio-Gänseleber & Häuptel-Chicorée-Trüffel „Nein zu Stopf“**

Leber vom Freilandgansl rosa gebraten mit Walnüssen und Häuptel-  
Chicoréesalat mit Vinaigrette vom Schwarzen Trüffel 28,00

### **Rauchiges Eichelschwein & Radi-Salat „Speck deLuxe“**

Rücken aus unserem Räucherofen in dünnen Scheiben auf geriebenen Schwarzen  
Rettich mit Rahmmarinade, Portwein-Birnenragout 22,00

## *Alba Trüffel Zeit!*

**Weißer Alba Trüffel am Tisch frisch gehobelt pro Gramm 10,50**

**Getrüffeltes Kalbsfilettatar & Erdäpfelrösti 19,00**

**Handgemachte Linguini & Weiße Alba Trüffelsoße 19,00**

## *Suppen*

### **Geflügelconsommé & getrüffeltes Grießnockerl**

kräftige Geflügelsuppe mit Wurzelgemüse und getrüffeltem Grießnockerl 16,00

### **Topinambur: Schaumsüppchen & Knusperknolle**

16,00

## *Hauptspeisen*

### **Seeteufel & Fregola Sarda a lá Veggie Carbonara**

Seeteufelmedaillons gegrillt auf Radiccio Trevisano, Trauben und sardische,  
geröstete, gerollte Nudeln mit Parmesan und Rahm 54,00

### **Wildfangzander & Mohnbutter Ravioli**

Zander gebraten mit Kartoffel-Lauchravioli in Mohnbutter, Riesling-Fischsoße  
und wildem Pak Choi 62,00

### **Tagliata vom ausgelösten T-Bone Steak & Alba Trüffelpommes**

T-Bone vom Tiroler Stier (Rücken/ Filet) auf Rucola mit Datterino-Tomaten,  
Trüffelpommes 66,00

oder T-Bone im Ganzen für 2 Personen (ca 1.200 g) pro Person 96,00

### **Spezial-Grillspieß: Frischling & Honigzwetschken**

Spieß von Frischlingsmedaillons und Stanzer Zwetschken in Honig und  
Verjus, Zweierlei von der Petersilienwurzel, Thymian-Schupfnudeln 48,00

### **Traudis Burger des Monats: „die Wilderin“**

Patty vom Rehfleisch mit gebratenen Steinpilzen, Bergkäse, Blaukrautsalat  
mit Preiselbeeren, hausgemachtes Kartoffel-Bun mit Sesam, Waldpilzmajo,  
3erlei Kartoffelchips, Barbecuesoße 38,00

## *Desserts*

### **100 Jahre Valrhona: Jubiläumsschokoladen-Soufflé & Orange**

Soufflé aus Komuntu 80% (Assemblage aus besten Kakaosorten aus aller Welt),  
flüssiger Kern, mit Orangenfilets in Grand Marnier flambiert, Opalis-Schokoeis 19,00

### **In Dankbarkeit an Antons Bienchen: Honig Dessertvariation**

Honig-Joghurtmousse auf Valrhonaschokocrunsh, Germteigkräpferl mit  
Honigkaramellsoße, Nougat Montélimar (Türkischer Honig) 18,00

### **Birnen-Quittensorbet & Winzersekt**

Sorbet von Birnen-Quitten aus unserem Garten mit Sekt am Tisch gerührt 16,00

### **After Dinner Cocktail: Espresso Martini**

16,00