

Aperitifempfehlungen

Champagner Barons de Rothschild Blanc de Blancs Brut	29,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	12,00
Katy Berry: frischer Preiselbeersaft und -mark / Orangensaft / Granta Sprizz / Likör / Crémant d'Alsace	16,00
Spätsommer G & T: Bombay Sapphire "Sunset" Gin / Fever-Tree Refreshingly Light Tonic / Orange	16,00
Alpen Mojito: Tiroler Alpen Gin (Brixlegg) / Mirtillo / Enzianbitter / entsaftete Waldbeidelbeeren Limette / Rohrzucker / Thymian / Minze	16,00
Côte d'Azur Sprizz: Pampelle Ruby l'Apéro / hausgemachter Ribislsaft / Crémant / Rosa Grapefruit	12,00
Alkoholfreie Drinks: Vitamin-Powershake: Holunderbeer / Birne / Orange	16,00
Hausgemachter Eistee: Zitronengras / Zitronenverbene / Ananas	8,00

Menü „Almabtrieb“

Bergforelle

Gebeiztes Forellenfilet / Forellensulzerl / Forellenkaviar 16,00

2022 Sauvignon blanc D.O.P. La Tonnella, Ippolis di Premariacco, Friaul 10,00

Tiroler Wald: Reh & Pilze

Rehschlegel mit Waldpilzfülle / Rahmwirsing / Thymianschupfnudel 62,00

2020 Cont`Ugo, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri 19,00

Für Weinliebhaber eine besondere Gelegenheit:

2018 Guado al Tasso, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri 38,00

Bergkäse & Camembert von der Schönanger Alm 10,00

Frisch aus dem Ofen: Apfel auf Blätterteig & Fichtennadelgranité 16,00

Rumrosinen / Karamellsahne / Vanillecremeeis

Menü 96,00 / Menüweine 29,00 / 48,00

Gourmet Menü „OMG - einmal alles bitte“

Hamachi & Leche de Tigre

Ceviche von der Gelbflossenmakrele / Peruanische Marinade / Mango
Stangensellerie / Jungzwiebel 27,00

2022 Roter Veltliner, Ried Reienthal, Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal 11,00

Kräuterschaumsüppchen & Pfifferlinge 16,00

Bonbons voller Sommer

Tortellini mit Paprika-Auberginenfülle / Babyspinatblätter / Tomatensoße / Parmesan 18,00

2018 Riesling, Smaragd, Vinothekfüllung, Knoll, Loiben Wachau 25,00

Hummer Bruschetta & Kaviar 65,00

2016 Sauvignon blanc, Große Reserve, F. X. Pichler, Loiben, Wachau 20,00

Limettensorbet & Beluga Vodka 6,00

Schwarzfederhuhn & Schwarzer Trüffel

Brüstchen mit Sommertrüffel rosa gebraten / Trüffel-Gnocchi / Kerbelwurzel / Trüffelsoße 59,00

2019 Pinot Noir, Unter den Terrassen, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee 19,00

Fourme d'Ambert & Honig-Pfirsich 16,00

2017 Beerenauslese, Roter Veltliner, Mantler, Gedersdorf Kremstal 14,00

Schoko-Vanille Mille feuille & Brombeeren

Karamell-Brickteig / Valrhona-Schokoganache / Vanillecreme / Brombeersorbet 18,00

Menü 189,00 / Menüweine 89,00

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

Steinpilzschichttorte „Der Wald ruft“

*Kräuterpalatschinken geschichtet mit Waldpilz-Duxelles Füllung,
Madeiraglasur, gebraten Steinpilzen und Pilz-Madeirasoße* 23,00

Entenleberterriner & Brioche „Zartschmelzende Köstlichkeit“

*Traudis Terrine von der Bio-Entenleber mit Zwetschken in Honig und
Portwein, Bitterschokolade, hausgemachtes Brioche* 29,00

Sardinen & Toskanasalat „Marendkost der Italiener“

*Hauseingelegte Sardinen und mediterraner Salat aus Tomaten, rote Zwiebel
Knoblauch, Basilikum, Rosmarin und gerösteten Tramezziniwürfel* 19,00

Beef Tataki & Daikonrettich „Iced Blue Rare“

*Tranchen vom Tiroler Stierfilet (scharf gegrillt-innen roh) auf
Daikonrettichspiralen mit fruchtig scharfer Limetten-Chili-Ingwersoße* 22,00

Herbstblätter & Maroni-Nussdressing „Für Salattiger“

*Romana Salatherzen, Radiccio Trevisiano, Vogerl, Eichblatt mit einer
Marinade aus Nussöl, Balsamico, Honig, geröstete Maroni und Haselnüsse* 17,00

Kräftige Rindsuppe & Kalbs-Leberknödel & Majoran

16,00

Hauptspeisen

Steinbutt & Steinpilz „Surf & Seek“

Filet gebraten mit Steinpilzrisotto, wilder Brokkoli und Riesling-Fischsoße 69,00

Wildfang Zander & Aubergine „Petri Heil“

*Filet auf der Haut kross gebraten mit 3erlei von der Aubergine, Essenz von
geräucherten Tomaten und Rosmarinerdäpfel* 62,00

Kalbsackerl & Ochsenchwanz „à la Boeuf Bourguignon“

*Backerl vom Tiroler Milchkalb und Ochsenchwanz mit Wurzelgemüse in
Rotwein geschmort, Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel* 53,00

Tiroler Junghirsch & Vogelbeeren „Weidmannsdank“

*Rücken vom frisch erlegtem Junghirsch rosa gebraten, Rotweinsauce mit
Vogelbeeren, Hirschrüben und Bucheln mit Vogelbeerröster* 68,00

Traudis „Burger“ des Monats: Steak-Sandwich wie damals

*Rinderfiletscheiben gegrillt auf Toast mit Rucola, Perlzwiebel, Cocktail-
Tomaten, Parmesan, Senfmajo und hausgemachten Pommes mit Cocktailsoße* 55,00

Desserts

Affenblattln „Tiroler Hausmannskost“

Warmes Mürbteiggebäck mit Hollermandl und Williamsbirneneis 16,00

Geeistes Kaffemousse & Schokolade „Eiskaffee deLuxe“

*Weißes Kaffeemousse geeist, gebläht mit Schokokern, Whiskeytrüffel,
schwarz-weiße Schokoerde, Schokocreème, Orangenbaiser, Orangengel* 18,00

Piña Colada-Sorbet & Havana Club Verde am Tisch gerührt

16,00

After Dinner Cocktail: Espresso Martini

16,00