

# Aperitifempfehlungen

|                                                                                                                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Champagner Blanc de Blancs Brut Barons de Rothschild</b>                                                                                                                    | 25,00 |
| <b>Champagner Blancs de Noirs Montchenot 1 er Cru Extra Brut Nicolas Maillart</b>                                                                                              | 22,00 |
| <b>Schloss Gobelsburg Brut Reserve</b> Winzersekt, Langenlois                                                                                                                  | 12,00 |
| <b>Mandarinen Bellini:</b> Frisch gepresster Mandarinenensaft/ hausgem. Bio-Orancello/ Winzersekt                                                                              | 15,00 |
| <b>Winter Aperol Sprizz:</b> Aperol/ hausgemachterZwetschkensaft/ Zwetschkenlikör/ Orange/ Grapefruit<br>Gingerbeer/ Sekt/ Cardamombitter/ frische Minze                       | 15,00 |
| <b>Martini Cocktail “geschüttelt oder gerührt“:</b> London dry Gin Nr:3/ Noilly Prat aus dem<br>Flakon/ Olive                                                                  | 15,00 |
| <b>Penicillin-Special Whiskey Sour:</b> Honig/ Ingwer/ Limette/ Winchester Bourbon/ Big Peat Whisky                                                                            | 15,00 |
| <b>Blackforest Gin &amp; Tonic:</b> Needle Gin/ Tyrol Tonic/ eingelegte Zirbenzapfen/ Limette                                                                                  | 15,00 |
| <b>Alkoholfreie Drinks:</b> Winter-Powershake: Mandarine/ Ananas/ Passionsfrucht/ Orange/ Banane<br>Heidelbeer Cocktail: Hausgem. Heidelbeersaft/ Tonic/ Almdudler/ Alpenminze | 7,00  |

## Menü „Fernost - Fernweh“

|                                                                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Nigiri Sushi: Thunfisch &amp; Lachs</b> (Lable Rouge)<br>Wasabischaum/ Soja-Chili-Ingvermarinade/ Asiamajo/ hauseingelegter Ingwer                                   | 22,00 |
| 2019 Sauvignon blanc, Ried Obegg, Skoff, Gamlitz, Südsteiermark                                                                                                         | 13,00 |
| <b>Zitronengrassuppe &amp; Jakobsmuschel</b>                                                                                                                            | 15,00 |
| <b>Lammkoteletts Five Spice &amp; Sesam-Bohnen</b><br>Koteletts gegrillt/ Five Spice Sojasoße mit Honig/ Bohnen mit Tahina Sesampaste<br>Süßkartoffelscheiben und Püree | 56,00 |
| 2013 Zweigelt, Schwarz-Rot, Schwarz, Andau, Neusiedlersee                                                                                                               | 17,00 |
| <b>Schoko-Banane von Viki</b><br>Geflämmte Banane/ Nussbiskuit / Valrhona Tanariva Milch & Karamell/ Bananencreme                                                       | 15,00 |
| Menü 98,00 / Menüweine 32,00                                                                                                                                            |       |

## Gourmet Menü „Absolut Tyrol“

|                                                                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Alpen-Garnelen &amp; Vogerl</b><br>Tiroler Garnelen knusprig-saftig (ausgelöst)/ Vogerl/ Häuptel<br>Marinade mit Buddhas Hand Zitrone aus Brixlegg | 29,00 |
| 2020 Roter Veltliner, Ried Reistenthal, Mantlerhof, Gedersdorf Kremstal                                                                               | 9,00  |
| <b>Klare Rinds-Schwammerlsuppe &amp; Zweierlei drinn</b><br>Pilze aus Tiroler Zucht/ Zweierlei Einlage: Butternockerl, Eierstich                      | 14,00 |
| <b>Schlipfkrapfen &amp; Pressknödl &amp; Spinatnockn „bissl Hausmannskost“</b><br>Braune Butter/ Kreithn/ Bergkas                                     | 16,00 |
| 2019 Riesling, Burgstall, Federspiel, F. X. Pichler, Loiben, Wachau                                                                                   | 10,00 |
| <b>Seesaibling &amp; Gerstlsotto</b><br>Filet gebraten/ Chardonnay-Fischsoße/ Rollgerste/ Früh-Karotten                                               | 22,00 |
| 2019 Chardonnay, Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau                                                                                            | 14,00 |
| <b>Gestrudelttes Soft-Sorbet von Grantn</b>                                                                                                           | 6,00  |
| <b>Tiroler Stier &amp; Traudis Spezial Kiachl</b><br>Rücken gegrillt/ Kräuterbuttersoße mit Bachkresspesto/ Kiachl mit Tomate und Käse                | 52,00 |
| 2017 Bela Rex (CS, M) Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland                                                                                     | 14,00 |
| <b>Für Weinliebhaber eine besondere Gelegenheit:</b><br>2015 G (BF, STL) Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland                                  | 24,00 |
| <b>Rotholzer Ziege &amp; Zillertaler Blauschimmel-Graukäse</b>                                                                                        | 12,00 |
| <b>Mohnnidei &amp; Rumzwetschkn</b>                                                                                                                   | 13,00 |
| 2017 Roter Veltliner, Beerenauslese, Mantlerhof, Gedersdorf Kremstal                                                                                  | 14,00 |
| Menü 143,00 / Menüweine 61,00 / 71,00                                                                                                                 |       |

**Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel**

(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)

Kartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch

|                                    |       |        |
|------------------------------------|-------|--------|
| in Originaldosen auf Eis serviert: | 50 g  | 120,00 |
|                                    | 125 g | 250,00 |

Vorspeisen

**Kalbsrücken & Sashimi Thunfisch „Vitello tonnato“**

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kalbsrücken „Roastbeef Style“, Triple-A Thunfisch, Thunfischsoße, Kapern, getrocknete Tomaten und frittierte Petersilie | 25,00 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

**Black Angus & Schwarzer Trüffel „Black in Black“**

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| Beef Tatar nach unserem Hausrezept mit Perigord Trüffel, Pommes soufflées | 28,00 |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|

**Salatblätter & Mango-Ingwerdressing**

|                                                                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Romana Salatherzen, Vogerl, Chicoree, Rucola mit einer Marinade aus Olivenöl, Weißem Balsamico, Honig, frischen Mangowürfel, Ingwer, Curry | 14,00 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

**Matjes & Rote Rübe-Roter Zwiebel „Nord Nord Fisch“**

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Matjes klassisch serviert auf gekochten Kartoffeln und Apfel-Rohnensalat | 18,00 |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|

**Enten-Ravioli & Sauerkraut**

|                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Erdäpfelteigtascherl mit Entenfleischfüllung auf Natursauerkraut knusprige Krusteln von der Ente und Kartoffel | 19,00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

Suppen

**Klare Rinds-Pilzsuppe & Zweierlei Einlage**

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| Rindssuppe infused Pilze, Butternockerl, Eierstich | 14,00 |
|----------------------------------------------------|-------|

**Leichtes Zitronengras-Kokossüppchen & Jakobsmuschel**

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cremesuppe aus Zitronengras, Geflügelfond, Kokosmilch, Chili, Limette und gebratener Jakobsmuschel | 15,00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

Hauptspeisen

**Seeteufel & Ravioli „Le Style Bouillabaise“**

|                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Seeteufelmedaillons gegrillt im Fisch-Kräutersud mit a la minute gegartem Gemüse, Parmesan und Ricotta-Ravioli | 58,00 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

**Wildfang Zander & Chorizo „Sexy Gespann“**

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Filet gebraten, Bramata, Chorizo, Ofen-Spitzpaprika, Paprika-Fischsoße | 64,00 |
|------------------------------------------------------------------------|-------|

**Rücken & Fleischpflanzerl „Hurra die Gams“**

|                                                                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gamsrücken rosa und Gamsfaschiertes gebraten, Wacholder-Rotweinsoße mit getrockneten Preiselbeeren, Erdäpfelpüree, Sprossenkohl | 54,00 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

**Tiroler Kalbl & Spargel grün/weiß „Perfect Match“**

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Rücken rosa gebraten mit Natursaftl, grüner und weißer Spargel, Spargelrisotto | 58,00 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|

**Traudis Burger des Monats: „Fête blanche“**

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Patty vom Milchkalbl/ Fortina Käse/ Häuptelsalat/ Trüffelmajo<br>Snackgurke/ hausgemachter Kartoffelbun/ Trüffel-Pommes | 38,00 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

Desserts

**Salzburger Nockerl Souffle & Preiselbeercremeeis**

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Flaumiges Souffle im Minipfannderl serviert | 15,00 |
|---------------------------------------------|-------|

**Winterwonderland & Joghurt-Schneeflocken**

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| Kokos-Zitronengras Panna Cotta/ Marshmallow/ Schwarzer Sesam/ Kokos | 15,00 |
|---------------------------------------------------------------------|-------|

**Fruchtschnitte Apfel-Mascarpone**

|                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| Tonkabohnensponge mit Hafercrunsh, Apfelchips und Mascarponeeis | 15,00 |
|-----------------------------------------------------------------|-------|

**Espresso-Martini: After Dinner Cocktail: Mary White Vodka, Tia Maria, Vanillelikör,**

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Chocolatebitter, Espresso, geraspelte Kaffeebohne | 15,00 |
|---------------------------------------------------|-------|