

## Aperitifempfehlungen

<b>Champagner, Grand Cru, Blanc de Blancs, Extra-Brut, Pertois-Lebrun</b>	22,00
<b>Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut</b>	13,00
<b>Bellini: Weinbergpfirsich/Pfirsichlikör/Crémant d'Alsace</b>	17,00
<b>Walderdbeer Gin Sour: Beefeater Pink Gin / Walderdbeeren / Limette/ Simple Sirup</b>	17,00
<b>Amarena Negroni: Amarena Bitter / Antica Formula Vermut / Tanqueray Flor de Sevilla Gin</b>	17,00
<b>Aperol-Erdbeer Sprizz: Aperol/ Erdbeer/ Limette/ Cremant/ Gingersoda/ Minze</b>	12,00
<b>Camolito – Kamillenmojito: Bacardi infused Kamillenblüten/ Zitrone/ Minze/ Simple Sirup</b>	17,00
<b>Alkoholfreie Drinks: Exotic Powershake: Ananas/ Orange / Mango / Passionsfrucht</b>	
<b>Eistee „Prince of Wales“: Chinesischer Tee / Zitrone / Orange</b>	8,00

## Menü „Mai“

### **Black Tiger & gepuffte Kartoffel**

Garnele im Erdäpfel-Wickel / Blattsalate / Ananas-Ingwerdressing 22,00

2022 Welschriesling DAC Albrecher, Leutschach, Südsteiermark 7,00

### **Aus dem Wok: Wagyu & Basmati**

Wagyu Beeftranchen/ Gemüse/ Sprossen/ Chili/ Ingwer/ Soja/ Zitronengras 52,00

2018 Redmont, Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum 13,00

### **Cacciotta degli Angeli & Erdbeerchutney & Focaccia 15,00**

### **Gebackene Hollerstrauben**

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

4-Gang Menü 102,00/ 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

#### **Alaska Cod & weißer Spargel 26,00**

Filet vom Kabeljau / 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**

(Kuhmilchfrischkäse aus Burgund)

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

#### **Raffaello & Erdbeeren**

Kokoscreme / weißer Schokoknusper / Erdbeeren / Kokoseis 16,00

8-Gang Menü 168,00 / 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“** 27,00  
*Sashimi Thunfisch mit Wassermelone und Gurke gerollt, Soja-Ingwermarinade, Thaimajo, Pfefferoni, eingelegten Ingwer, Korinderblatt*
- Große Artischocke & Tunken „Vegetarisches Highlight“** 29,00  
*Große Artischocke in Weißwein-Kräutersud gegart mit Gemüsebrunoise und zweierlei Soßen zum Dippen*
- Schlutzkrapferl & Parmesan „Grübe aus Südtirol“** 19,00  
*Hausgemachte, dünne Erdäpfel-Nudelteigtascherl mit Spinat-Ricottafüllung, frisch geriebenen Parmesan Reggiano, brauner Butter, Schnittlauch*
- Tiroler Kalb & Eierschwammerl „Wald und Wiese“** 26,00  
*Carpaccio vom Kalbsfilet mit Pilzmarinade, frischen sautierten Pfifferlingen und Wildkräuter*
- Babyspinatsalat & Sesam-Asiamarinade „für Salattiger“** 16,00  
*Blattspinat- und Romanasalat fein mariniert mit Trüffel-Sesamöl, Soja und Yuzusaft ,gerösteter Sesam*
- Sizilianische Tomatensuppe & Burrata di Bufala** 18,00  
*Natur-Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit zerpfückter Burrata und Basilikum*
- Kräftige Rindssuppe & Leberknöderl mit frischem Majoran** 16,00

## *Hauptspeisen*

- Dorade Royal & Ratatouille-Gemüse „French Connection“** 55,00  
*Filet mediterran gebraten mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Jungknoblauch auf Tomatensoße, Rosmarinkartoffel*
- Alaska Cod/ Kabeljau & weißer Spargel „Eiswasserfisch“** 62,00  
*Filet schonend gebraten mit Beurre blanc , weißem Spargelragout und Gnocchi*
- Tiroler Reh & Erdäpfelouffle „Weidmannsdank“** 76,00  
*Rücken vom frisch erlegten Tiroler Reh rosa gebraten, Rotweinsoße mit Mainwipferl, Erdäpfelouffle und Butter-Mairübchen*
- T-Bone Steak für 3 vom Tiroler Stier „1,5 kg Fleischeslust“** pro Person 88,00  
*auf Meersalz in der Eisenpfanne gegrillt und serviert, Zuckermais kolben in Salzbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm-Dip, Pfeffer-Cognacsoße*
- Pappardelle Reh-Bolognese & Eierschwammerl „Wilde Pasta“** 35,00  
*Hausgemachte breite Bandnudeln mit pikantem Rehfleischsugo, gebratenen frischen Pfifferlingen und Parmesanspäne*

## *Desserts*

- Valrhona Schwarzwälderkirschtörtchen „Grand Mon Chérie“** 19,00  
*Schokokuchenboden mit Kirschragout, Nougatmousse, Kirschsorbet, Crème Chantilly von weißer Schokolade, Kakaohüppchen*
- Topfenknöderl & Valrhona-Schokolade** 19,00  
*Flaumige Topfenknödel in Briochebrösel mit Milkschokoladensoße und Sauerrahmeis*
- Grüner Apfel-Waldklee Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt** 16,00

### After Dinner Cocktail:

**Espresso Martini** oder **After Eight Mojito** 16,00