

Aperitifempfehlungen

Champagner Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	27,00
Champagner Blancs de Noirs Montchenot 1 er Cru Extra Brut Nicolas Maillart	22,00
Schloss Gobelsburg Brut Reserve Winzersekt, Langenlois	12,00
„Kir Royal“- Schwarzer Johannisbeer Bellini: Creme de Cassis de Dijon/ Johannisbeersaft Eigenproduktion/ Lime Juice/ Winzer Sekt	15,00
Gin & Tonic des Tages oder nach Wahl	15,00
Rhabarber Gijito: Spring Gin Glendalough/ Rhabarber/ Holunderblütensirup / Rhabarbersaft/ Tonic	15,00
Erdbeer Aperol Sprizz: Aperol/ pürierte frische Erdbeeren/ Gingerbeer/ Sekt/ frische Minze/ Orange	15,00
Alkoholfreie Drinks: :Grüne Vitaminbombe: Smoothie aus frischen Frühlingsblättern und frischen Früchten Hausgemachter Eistee: Zitronenverbeneentee mit frischem Ananassaft Heidelbeer Cocktail: Hausgem. Heidelbeersaft/ Herbal Tonic/ Almdudler	7,00

Menü „Oster-Vorsfreude“

Loup de mer & Frühlingsallerlei

Ceviche vom Wolfsbarsch/ Leche de Tigre/ Frühlingszwiebel/ Erbsen/ Kohlrabi 22,00

2020 Grüner Veltliner Ott, Fass 4 Feuersbrunn, Wagram 8,00

Offenes De Luxe Saltimbocca & Bärlauch-Gnocchi

Kalbsrücken rosa gebraten/ Parmaschinken/ Salbei/ Erdäpfelgnocchi mit frischem Bärlauch/
Datterino-Tomatensoße mit weißem Portwein 58,00

2015 Harterberg, Auman, Tribuswinkel, Thermenregion 13,00

Hot Blue Stilton & Portweinäpfel 10,00

Osterei im Nesterl

Süßes Osterei mit Eierlikör-Nougatfüllung/ Nesterl aus knusprigen Teigfäden 15,00

Menü 98,00 / Menüweine 21,00

Gourmet Menü „Frühling“

Tiroler Kalb & Gelber Löwenzahn

Carpaccio vom Kalbsrücken/ Frühlingskräutervinaigrette/ Sprossen/ Löwenzahn 23,00

2020 Gelber Muskateller, Federspiel, Knoll, Loiben Wachau 9,00

Neunkräutersuppe & Wachtelei

Traditionelle Frühlings-bzw. Ostersuppe aus 9 Kräutern 15,00

Ricotta-Radiespesto-Ravioli & Radieschen

Nudelteigtascherl mit Ricotta und Pesto aus Radieschenblätter/ Pinienkerne 18,00

2020 Sauvignon blanc, D.O.C. La Tunella, Ippolis di Premariacco, Friaul 10,00

St. Petersfisch & Rhabarber

Filet gebraten/ Kartoffelpüree/ Rhabarber in Orangen-Verjus/ Rieslingfischsoße 27,00

2019 Chassagene-Montrachet, Jadot, Beaune 21,00

Veilchen-Sorbet & Empress 1908 Gin 6,00

Stubenküken & Spargel-Crepes

Brüstchen rosa gebraten/ Natursafil/ Crepes/ Spargelhollandaise/ Spargel grün-weiß 38,00

2015 La Dame de Montrose, Saint-Estèphe, Bordeaux 20,00

Morbier & Spitzbaguette

Französischer Kubmilchkäse mit Pflanzasche gepresst 13,00

2010 Nouvelle Vague Zweigelt TBA Nr. 5 Kracher Illmitz, Neusiedlersee 19,00

Gänseblümchen im Blumentöpfchen

Vanille Panna Cotta/ Baiserblume/ Schokoerde/ Brownie/ marinierte Erdbeeren 15,00

Easter B 52 : Tia Maria/ hausgemachter Eierlikör/ overproof Rum – Feuer! 10,00

Menü 160,00 / Menüweine 79,00

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

Kaninchen & seine Lieblingsspeise „Vitamin A“

Filetstreifen rosa gebraten mit feinem Karotten-Allerlei: Mousse Savarin, Pickles, konfierte Karotte, Chips, Karotten-Sojavinaigrette 23,00

Frühlingsblätter & Rhabarber-Erdbeerdressing

14,00

Seesaibling & Avocado „Vitamin D“

Saibling aus der Hausbeize und gebackenes Saiblingbällchen mit Guacamole, geblähter Avocado, Crème fraîche und einem Hauch von Bergamotte 24,00

Beuscherl vom Kitz & Serviettenknödel „Tiroler Kost“

Schmackhaft mit frischen Kräutern nach altem Hausrezept zubereitet 24,00

Beef Tataki & Daikonrettich „Japanese Style“

Stierfilet iced blue rare (roh mit krosser Kruste) auf Rettichspiralen mit Marinade aus Soja, Zitronengras, Chili, Limette, Umami, Ingwer 25,00

Gänseleber & Brioche „wie Gott in Frankreich“

Traudis fantastische Terrine von der frischen Gänseleber mit Cognac und Portweinkonzentrat verfeinert, eingelegte Orangenschalen 29,00

Suppen

Klare Rindssuppe & Kräuterschöberl und Gemüse

14,00

Neunkräutersuppe (Frühlings- bzw. Gründonnerstagsuppe) & Wachtelei

15,00

Hauptspeisen

Miesmuscheln & Tagliatelle alla Marinara „ab in den Süden“

Irische Bio-Miesmuscheln ausgelöst mit Tomate, Jungknoblauch, Pfefferoni „milde Spirale“, Chili, Salzkraut, Basilikum, hausgemachte Nudeln 28,00

Wildfangzander & Grüner Spargel „Petri Heil“

Zander (feinster, regionaler Süßwasserfisch) auf der Haut kross gebraten mit Risotto vom grünen Spargel, Rieslingfischsoße 64,00

Surf 'n' Turf & Frühlingwok „Perfect Match“

Tiroler Stierfilet und Black Tiger Garnele gegrillt, Wokgemüse im knusprigen Gyozaschüsslerl mit grünem, weißem Spargel, Sprossen, Frühlingzwiebel 68,00

Kitz & Bachkresse-Erdäpfelsalat „Oster-Festtagsspeise“

Zicklein paniert und in Butterschmalz gebacken dazu warmer Erdäpfelsalat mit frischer Gebirgsbachkresse und Preiselbeeren 58,00

Traudis Burger des Monats: „Trikolore“

Roastbeefscheiben / Tramezzini in Olivenöl mit Knoblauch geröstet / Ruccola Mozzarella / Pesto / Senfsoße / getrocknete Tomaten / Tomatenmajo 38,00

Desserts

Topfenknödel & Rhabarber

Flaumige Topfenknödel in Briochebrösel mit Rhabarber und Joghurteis 15,00

Lemon Tarte mit Baiser & Valrhonakakao Sorbet

15,00

Rhabarber-Sorbet & Winzersekt

Sorbet vom frischen Rhabarber mit Sekt oder Pink Gin am Tisch gerührt 15,00

After Dinner Cocktails: Espresso-Martini

15,00