

Aperitifempfehlungen

Champagner, Taittinger Brut, Folies de la Marquetterie	28,00
Champagner, Laurent Perrier, Cuvée Brut Rosé	34,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Bellini: Pfirsich/ Nectarin/ Crémant-d'-Alsace	17,00
Mariannndl: Marille /Orange /Rum / Holunder /Mandel	17,00
Brennnessel Gin Smash: Gin /Brennnessel / Zitrone / Zucker	17,00
Hannah: Ribisel / Schwarze Johannesbeer /Tonic / Crémant	12,00
Bianco Negroni Sbagliato: Bitter Rouge White/Mancino Vermouth Bianco/ Cremant/ Salbei	17,00
Alkoholfrei:	
Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé Vin de Provence	19,00
Detox Drinks: Grüner Powershake	
Brennnessel- Zitronen-Eistee	8,00
Ribisel-Soda	

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babykartoffel

Pellkartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch	50 Gramm	130,00
in Originaldosen der Fa. Grill, Salzburg auf Eis serviert	125 Gramm	260,00

Harmonisches Duett

Traudi's Entenleberterriner & TBA Rosenmuskateller

Traudis fantastische Terrine von der frischen Entenleber mit Cognac und Portweinkonzentrat , glasierte Marillen & TBA Nouvelle Vague Nr 2 Rosenmuskateller, Kracher, Illmitz	44,00
---	-------

Gourmet Menü

„Das Beste kommt zum Schluss“

Sashimi Thunfisch & Wassermelone

Thunfisch Röllchen mit Wassermelone-Gurke und Thaimarinade
(Chili, Limette, Koriander, Ingwer, Zitronengras, Umami, Soja)

2024 Grüner Veltliner, Stab, Steinfeder, Mathias Hirtzberger, Wösendorf 10,00

Zitronengras-Kokos-Schaumsüppchen & Fisch Gyoza

Pfifferling-Raviolo & Pilzessenz

Raviolo / Pilzessenz / Hopfenspargel

2023 Roter Veltliner, Reienthal, Mantlerhof, Gedersdorf 12,00

Hummer Bruschetta & Kaviar

2022 Chardonnay Kirchenriese, Zoller-Saumwald, Haiming Nordtirol 13,00

Kalamansi Sorbet & Orangenblüten-Gin

Tournedo Rossini

Tiroler Kalb & Gänseleber

Filet rosa gebraten/ Gänseleber/ getrüffeltes Erdäpfelpüree/ Krause Glucke
wilder Blumenkohl

2020 Pinot Noir, E. Sabathi, Leutschach, Südsteiermark 37,00

Picandou im Pumpernickel & Süßweingelee

2010 Beerenauslese, Salzberg, Gabarinza, Heinrich, Gols, Neusiedlersee 19,00

Passionsfrucht Crème brûlée & Pfirsichsorbet

Menü 245,00 / Menüweine 91,00

Vorspeisen

Entenleber & Brioche „wie Gott in Frankreich“ Traudis fantastische Terrine von der frischen Entenleber mit Cognac und Portweinkonzentrat verfeinert, glasierte Marillen	36,00
Artischocke & Tunken „Vegetarisches Highlight“ Artischocke in Weißwein-Kräutersud gegart mit Gemüsebrunoise und zweierlei Soßen zum Dippen	26,00
Sashimi Thunfisch & Wassermelone „Thai Summer Rolls“ Thunfisch (Angehware kein Delphin in Gefahr) Röllchen mit Wassermelone-Gurke und Thaimarinade (Chili, Limette, Koriander, Ingwer, Zitronengras, Umami, Soja)	29,00
Carpaccio alla Cipriani „Harry's Bar in Venedig“ Rinderrücken dünn geschnitten mit Cipriani Soße (Majo, Senf, Worcester, Zitrone, Pfeffer), geriebenes Eigelb, Parmesan, Rucola, Kapern	28,00
Pfifferling-Raviolo & Pilzessenz „die ersten Schwammerl“ Raviolo auf Pilzessenz mit Hopfenspargel	28,00
Spezialblätter & Buddhashand Zitrone „Asia Salat -delikat“ Baby-Blattspinat-und Romanasalat mit Asiamarinade, Sesam und eingelegten Buddhashand-Zitronenscheiben	19,00
Rinderconsommé & gebackene Kalbsleberknödel	17,00
Zitronengras-Kokos Schaumsuppe & Fisch Gyoza	19,00

Hauptspeisen

Hummer Bruschetta & Kaviar „deLuxe Edition“ Hummerstücke auf Bruschettabrot in Olivenöl und Knoblauch geröstet, Hummerbutter, Basilikummayo, Passe Pierre und Kaviar	98,00
Wildfang Zander & Spargel Pot au feu „Petri Heil“ Filet gebraten mit weißem Spargel in Spargelessenz, Paprikaschaumsoße vom geräucherten roten Paprika, Pfifferlinge und Erdäpfelpaunzen	79,00
Tiroler Stierfilet & Pizzakiachl „Tagliata exclusiv“ Rinderfilet in Tranchen mit Rucola, Datterino-Tomaten, Basilikumpesto und Parmesanspäne dazu ein Tiroler Kiachl „Margherita Style“	76,00
Tiroler Kalb & Gänseleber „Tournedo Rossini“ Filet rosa gebraten mit Gänseleber, getrüffelter Erdäpfelpürre Krause Glucke, wilder Blumenkohl frittiert und als Creme	70,00
Junghirsch & Polentaknöderl „Weidmannsheil“ Schnitzel vom Schmaltier mit Wacholder-Rotweinsoße, wilder Brokkoli, Polentaknöderl	62,00

Desserts

Valrhona-Schokolade & Kirsche „eine Sünde wert“ Schoko-Nougatbrownie, Schokokuss, Schokocreme, beschnipste Kirschen, Zitronenverbenenessenz, Kirschsorbet, geröstete Haferflocken	22,00
Marillenknödel & Mandelcremeeis „best Knödel ever“ Flaumige Brandteigmarillenknödel in Brioche-Zuckerbrösel mit Marillensoße und Mandelcremeeis	19,00
Passionsfrucht Crème brûlée & Pfirsich „Fruchtgenuss“ Passionsfrucht Crème Brûlée auf Maracujasoße, Pfirsiche, Pfirsichsorbet, Praline	19,00
Ananas Sorbet & gereifter Rum am Tisch gerührt	18,00
Espresso Martini Vanille, Salzkaramell, Schokolade / After Eight Mojito	17,00