

Aperitifempfehlungen

Champagner, Brut, Millésime 2012, Laurent-Perrier	29,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé Alkoholfrei, Vin de Provence	19,00
Bellini: Weinbergpfirsich/ Pfirsichlikör/ Crémant d'Alsace	17,00
Amarena Negroni: Amarena Bitter/ Antica Formula Vermut/ Tanqueray Flor de Sevilla Gin	17,00
Côte d'Azur Sprizz: Pampelle Ruby l'Apéro/ hausgemachter Ribislsaft/ Crémant/ Rosa Grapefruit	12,00
"Der Alm-Öhi": Lärchengeist/ Walderdbeer-Brombeersaft/ Genepi de Alpes/ Bergheulikör	17,00
Alkoholfreie Drinks: Exotic Powershake: Ananas/ Orange/ Mango/ Passionsfrucht	
Beeren-Eistee: Aroniabeeren-Malven-Hagebuttentee/ Himbeer-Ribislsaft	8,00

Menü „Alpbachtal“

Bergforelle & Goldrübe

Forelle hausgeräuchert/ Rote Rübe/ Goldrübe / Kren/ Apfel-Creme fraîche Salat/ Senfmayo
Senfkaviar / Marinade von der Goldrübe 26,00

2020 Riesling, Smaragd, Vinothekfüllung, Knoll, Loiben Wachau 25,00

Junger Hirsch „Schmaltier“ & Waldpilze

Hirschschnitzel mit Pilzen gefüllt/ Wacholderrahmsoße / Wirsing / Kräuter-Schupfnudeln 58,00

2018 Tricata, Blaufränkisch, Juris, Gols, Neusiedlersee 23,00

Alpbachtaler Graukäse & Alpbachtaler Brotschindel 14,00

Naked Topfenpalatschinken: Gratinierte Topfencreme & Brombeeren

Topfengratin/ marinierte Brombeeren/ Nussbutter-Rahmeis / Strauben Keks 18,00

4-Gang Menü 115,00/ Menüweine 48,00

Gourmet Menü

„Goldener Herbst“

Reh & Pfifferlinge & Rosa Pfeffercreme

Carpaccio vom Reh/ Pfifferlings-Tatar mit Kernöl/ rosa Pfeffercreme/ schwarze Baumnüsse 24,00

2023 Grüner Veltliner, Tren, Federspiel, Mathias Hirtzberger, Wösendorf 11,00

Herbst-Samtsuppe & Garnelenbällchen 18,00

Hokkaidokürbis/ Stangensellerie/ grüner Paprika/ gelbe Currypaste/ Chili/ Kokosmilch

Knuspriges Veggie-Röllchen & Sweet'n'Spicy Sauce 24,00

2019 Weißburgunder, Kaargebirge, DAC 1 Lage, Krispel, Hof bei Straden, Vulkanland 15,00

Zander & Sauerkrautschaum & Blutwurstravioli

Zander (Angelware)/ Blutwurstravioli/ Sauerkrautschaum/ Topinambur/ Apfel 30,00

2023 Châteauneuf-du-Pape Les Sinards, Perrin, Courthézon 23,00

Isabella Trauben Sorbet & Quaratini Dry Gin 8,00

Tiroler Kalb & Krauseglucke

Filet vom Milchkalbl / Waldpilzrisotto/ Sherrynatursaft/ Krauseglucke/ wilder Brokkoli 64,00

2020 Gigondas, E. Guigal, Château D'Ampuis, Ampuis, Rhône 17,00

Tête de Moine & Feigensenf 14,00

2015 Riesling Beerenauslese, Knoll, Loiben 18,00

Haselnussmousse Savarin & Kalamansi

Piemonteser Haselnussmousse/ Kakaoglasur/ Kalamansi Sorbet/ Karamell-Cornflakes 19,00

8-Gang Menü 190,00 / Menüweine 83,00

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

Hamachi & Schlangengurke „Yellowtail EastWest“	
<i>Sashimi vom Hamachi (bester Sushifisch) mit Soja geblämt, Gurke, Granny Smith und Buttermilch</i>	32,00
Gartenfrisch & Mozzarella „Sommer-Affäre“	
<i>Zucchini, Paprika, Tomaten, Knoblauch, frischer Rosmarin, Chili in Olivenöl gebraten mit Mozzarella, Basilikum und Kräuterbaguette</i>	20,00
Ricotta-Zitronen Ravioli „Bonbons voller Sommer“	
<i>Hausgemachte Ravioli mit Ricotta, Minze, Zitronengel, Zitronen-Ölivenöl</i>	20,00
Stierfilet & Steinpilze „Two Sowl Tatar“	
<i>Stier-Steinpilztatar: Filet und gebratene Steinpilze gehackt mit Pilzöl, Schalotten und grobkörnigem französischen Senf</i>	28,00
Herbstblätter & Maroni-Nussdressing „Für Salattiger“	
<i>Romana Salatherzen, Radiccio Trevisiano, Vogerl, Eichblatt mit einer Marinade aus Nussöl, Balsamico, Honig, geröstete Maroni und Haselnüsse</i>	17,00
Herbst-Samtsuppe & Garnelenbällchen	
<i>Hokkaidokürbis mit Stangensellerie, grüner Paprika und gelbe Currypaste, Chili und Kokosmilch</i>	18,00
Kräftige Rindssuppe & Rehstrudel mit Pfifferlingen	16,00

Hauptspeisen

Branzino del Mediterraneo	
<i>Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt (entgrätet mit Mittelmeerkräuter und Knoblauch) Babyspinat/ Rosmarinkartoffel</i>	52,00
Kalbsleber & Waldpilze „Tiroler Leber Sommerstyle“	
<i>Leber vom Tiroler Milchkalbl rosa gebraten, Knusperspeck, frische Waldpilzen, Tiroler Lebersoße, Erdäpfel-Paunzen mit Tymian</i>	52,00
Tiroler Stierfilet & Rosmarin-Focaccia „Tagliata deLuxe“	
<i>Filetscheiben auf geröstetem Focaccia mit mariniertem Rucola, halbgetrockneten Tomaten, Perlzwiebel, Oliven, Parmesan und Basilikum</i>	59,00
Traudis Burger des Monats: „American Barbecue“	
<i>Pulled Beef vom geräuchertem Angus im Sesam-Kartoffelbun, geschmolzener Cheddar, geräucherte BBQ-Sauce, Knusper-Bacon, Senf-Majo, Röstzwiebel, Coleslaw, fritierter Jalapeno, Pommes</i>	38,00

Desserts

Crème Brûlée & Himbeeren	
<i>Tahiti-Vanille Crème brûlée am Tisch entzündet mit Himbeeren und Himbeersorbet</i>	18,00
Stanzer Zwetschkenknödel & Zimt-Armagnac Cremeeis	
<i>Flaumige Brandteigzwetschkenknödel mit Brioche-Zuckerbrösel, Zimt-Armagnaceis und Zwetschkensoße</i>	19,00
Rotes Ribisel Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt	16,00
<u>After Dinner Cocktail:</u>	
<i>Espresso Martini oder After Eight Mojito</i>	16,00