

Aperitifempfehlungen

Champagner Barons de Rothschild Blanc de Blancs Brut	25,00
Champagner Blancs de Noirs Montchenot 1 er Cru Extra Brut Nicolas Maillart	24,00
Schloss Gobelsburg Brut Reserve Winzersekt, Langenlois	13,00
Bellini: Frische Pfirsiche/ Aelred Nectarine Likör/ Peach Bitter/ Schloss Gobelsburg Winzersekt	16,00
Sex on the Beach: Stolichnaya Elit Luxury Vodka/ Pfirsich/ Himbeer/ Orange / Limette	16,00
Light Summerful Gin&Tonic: Hayman's Peach & Rose Gin/ Fever Tree Refreshingly Light Tonic/ Pfirsichspalte/ Ananassalbei	16,00
Côte d'Azur Spritz: Pampelle Ruby l'Apéro/ Cassissaft/ Malve/ Lavendel/ Sekt/ Soda/Minze	16,00
Alkoholfreie Drinks: Vitamin-Powershake: Marillen-Orangen Smoothie Hausgemachter Eistee: Zitronenverbeneentee mit Marille	8,00

Menü „Dolce Vita“

Calamari wie beim Italiener & Rucola

Calamari mediterran gebraten/ Jungknoblauch/ Datterino/ Pfefferoni/ Basilikum/ Rucola 19,00

2021 Passiperduti D.O.C. Grillo, Donnafugata, Marsala, Sizilien 10,00

Knuspriges Stubenküken & Zuckermais

Ein Halbes Hühnchen / Natursoße/ Paprikaessenz/ Dreierlei vom Mais 39,00

2020 Talò Primitivo di Manduria, D.O.P. San Marzano, Apulien 9,00

Caciotta degli Angeli & Focaccia 10,00

Profiteroles & Crema Chantilly

Mini Brandteigkräpferltürmchen/ Valrhonaschokosose/ Vanillecreme 15,00

Menü 77,00 / Menüweine 19,00

Gourmet Menü „Great Asia Food“

Nigiri Sushi & Roter Sushi Ingwer

Sashimi Hamachi / Ora King Lachs/ Avocado/ Wasabi/ Sushireis/ Nori 23,00

2020 Sauvignon blanc, Zoller-Saumwald, Haiming, Norttirol 10,00

Beef Tea Soup & Gyoza

Thai Suppe/ Teigtaschen mit Fisch-Gemüsefüllung/ Sprossen 17,00

Grammel-Knödel & Som Tam Thai & Moo Ping

Grammeln, Soja, Chili, Jungzwiebeln im Erdäpfelteigknödel/ Grüner Papayasalat/
knuspriges Schweinspießchen mit Dörrenwetschenlack 19,00

2018 Rotgipfler Ried Wiege Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion 8,00

Black Tiger Garnele & Glasnudeln

Garnele vom Rost/ Glasnudeln/ Jungzwiebel/ Mango/ Limette/ Erdnüsse 24,00

2016 Neubuger Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau 15,00

Zitronengras-Ingwer-Thai Basilikumsorbet & Roku Japanese Gin 8,00

Lammkoteletts Five Spice & Sesam-Bohnen

Koteletts gegrillt/ Five Spice Gewürzsoße mit Soja und Honig/ Bohnen mit Tahina Sesampaste
Süßkartoffel mit Knoblauch und Rosmarin 64,00

2019 Le Dragon de Quintus, Grand Cru, Saint-Emilion, 19,00

Passionsfrucht-Crème Brûlée & Vanille-Kubebenpfeffereis 16,00

2020 Moscato d'Asti D.O.C.G. Vigna senza Nome "Braida" G. Bologna 8,00

Menü 155,00 / Menüweine 60,00

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 g	260,00

Vorspeisen

Surf'n'Turf Tatar-Yin & Yang „Geniale Kombi“

Tatar vom gebackten Tiroler Rinderfilet, klassisch zubereitet und Tatar von gebratenen Wildgarnelen, Stör-Kaviar, wachsweiches Eigelb 33,00

Pfannengemüse & Mozzarella „Gartenfrisch auf den Tisch“

Zucchini, Paprika, Tomate, Knoblauch, Pfefferoni, Rosmarin in Olivenöl gebraten, geschmolzene Mozzarella-Bambini, Basilikum, Kräuter-Baguette 18,00

Sardinen & Gurke-Apfel-Zwiebelrahm „Fischmarkt Style“

Hauseingelegte Sardinen mit Gurke-Apfelsalat 19,00

Sommer-Mix & Walderdbeeren „für Salattiger“

Blattsalat mit Olivenöl-Weißer Balsamicodressing mit Walderdbeeren, Jungzwiebel, Knoblauch, Ingwer 16,00

Rehfleisch-Pappardelle & Pfifferling „der Wald ruft“

Hausgemachte, breite Bandnudeln mit pikantem Rehfleischsugo und gebratenen Eierschwammerl, Parmesanspäne 24,00

Suppen

Kräftige Rindssuppe & Gänseleber-Schöberlschnitten

16,00

Beef Tea Soup & Gyoza

Thai Suppe, Teigtaschen mit Fisch-Gemüsefüllung und Sprossen 17,00

Hauptspeisen

Steinbutt & Yuzu-Babyspinat „Fisch-Sommerfrisch“

Filets zart gebraten, Fischsoße mit Kokoswasser, Blumenkohlcreme- und Röschen, Spinatblätter mit Yuzumarinade 72,00

Wildfang-Zander & Eierschwammerl „Petri Heil“

Filet auf der Haut kross gebraten mit Pfifferlingen, Pfifferlingrisotto, leichter Weißwein-Fischsoße 64,00

Gefüllter Paprika & Basmatireis „Unser Sommerklassiker“

Junger grüner Paprika mit gebacktem Kalb- und Spanferkelfleisch gefüllt und Parmesansahne gratiniert, auf Pelati-Tomatensoße, Basmatireis 33,00

Rumpsteak & Röstzwiebel „Tiroler Rostbraten deLuxe“

Rücken vom Tiroler Stier medium gegrillt mit Zwiebel-Natursoße, Röstzwiebel, Kartoffelpüree, wilder Karfiol 68,00

Traudis Burger des Monats: „Everybodys Darling“

Patty vom Alms-tier, Cheddar, Ochsenherztomate, Knusperspeck, Salat, Röstzwiebel, hausgem. Kartoffel-Bun mit Sesam, Barbecuesoße, Knoblauchmajo, frittiertes Jalapeno, Gitterpommes 38,00

Desserts

Flaumige Marillenknödel & Mandelcreme-Eis

Brandteig-Marillenknödel mit Brioche-Zuckerbrösel, Mandelcremeeis und Marillensoße 16,00

Valrhona Kirschtörtchen „Grand Mon Chérie“

Dunkles Schokomousse, Kirschmousse, Creme von der Weißen Schokolade 18,00

Erdbeer-Limettensorbet & Winzersekt

Sorbet mit Sekt am Tisch gerührt 16,00

After Dinner Cocktail: Espresso-Martini

16,00