

Aperitifempfehlungen

| | |
|--|-------|
| Champagner, Brut, Millésime 2015, Taittinger, Reims | 29,00 |
| Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut | 13,00 |
| Walderdbeer Splash: Walderdbeeren in Pink Gin/ Erdbeer-Himbeersaft/ Limette/ Crémant d'Alsace | 17,00 |
| Spring Caipirinha: Leblon Cachaca / Rhabarber / brasil. Rohrzucker / Limette | 17,00 |
| Contessa Negroni: Erdbeer-Aperol / Mancino Bianco / Malfy con Limone Gin | 17,00 |
| Flora -Hugos Freundin: Brombeer/ Duftweilchensirup/ Limette/ Cremant/ Soda/ Apfelminze | 12,00 |
| Bunny Mary: Karotten-Apfelsaft/ Vodka/ Tabasco/ Worcester/ Salz/ Pfeffer/ Zitrone | 17,00 |
| Alkoholfreie Drinks: Green Powershake: Grüner Apfel / Babyblattspinat / Mango / Passionsf. Eistee „Prince of Wales“: Chinesischer Tee / Zitrone / Orange | 8,00 |

Menü „Osterhase“

Bachforelle Involtini & Radieschen

Gebeizte Forelle/ Radieschenmousse/ Buttermilch- Marinade/ Bachkresse/ Löwenzahn 24,00

2022 Grüner Veltliner, Ried Pichl Point DAC Schmelz, Joching, Wachau 8,00

Filet Wellington vom Kaninchen & sein Futter

Kaninchenrücken/ Kräuter-Morchel-Knuspermantel / Erbsen / Karotten/ Kohlrabi 57,00

2016 Zweigelt, Ried Hallebühl, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee 21,00

Brillat Savarin & Bärlauchpesto 15,00

Schoko-Osterei

Eierlikörmousse/ Rhabarber-Erdbeer Kern/ Rhabarberragout / Pistazienbiscuit 16,00

4 Gang Menü 105,00/ Menüweine 29,00

Gourmet Menü

„Spring Festival“

Meeräsche-Kaviar & Leche de Tigre

Tatar / Kaviar/ Finger Limes/ Sellerie/ Selleriesaft/ Salz/ Zitrone 26,00

2022 Loibner Gelber Muskateller, Federspiel, Knoll, Loiben, Wachau 10,00

Frühlingsschaumsüppchen vom Bärlauch 16,00

Rarität vom Kalb & Perigordtrüffel

Signature dish von Sous Chef Markus Pichler

Bries glaciert / knuspriges Backertravioli / Trüffel / Zweierlei vom Zwiebel 29,00

2022 Grüner Veltliner, Axpoint, Smaragd, Hirtzberger, Spitz, Wachau 21,00

Spargel grün-weiß & Seeforelle 33,00

Hauptspeise 62,00

2022 Rosé Der Elefant im Porzellanladen, Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland 12,00

Grünes Sorbet: Sauerampfer-Apfel 6,00

Kalbsfilet & Frühlingspilze

Kalbsfilet rosa gebraten / Spitzmorcheln / Morchel-Risotto 68,00

2015 Hill 1, Hillinger, Jois, Leithaberg 18,00

Bleu d'Auvergne & Mascarpone & wilde Bachkresse 10,00

2017 Grüner Veltliner, Beerenauslese, Knoll, Loiben Wachau 18,00

Erdbeer-Mille-feuille & Erdbeerrahmeis

Knusperblätter/ Vanille-Weiße Schokocreme/ Erdbeeren 16,00

8 Gang Menü 180,00 / 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 130,00
125 260,00

Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Kalbsrücken & Sashimi Thunfisch „Vitello tonnato“ | |
| <i>Kalbsrücken „Roastbeef Style“, Triple-A Thunfisch, Thunfischsoße, Kapern, getrocknete Tomate und frittierte Petersilie</i> | 29,00 |
| Kitzleber & Vogerlsalat „Tiroler Schmankerl“ | |
| <i>Leber vom Ziegenkitz rosa gebraten mit Natursaftl, Knusperspeck und Vogerlsalat mit Rhabarberdressing</i> | 25,00 |
| Schlutzkrapferl & Parmesan „Grübe aus Südtirol“ | |
| <i>Hausgemachte, dünne Erdäpfel-Nudelteigtascherl mit Spinat-Ricottafüllung, frisch geriebenen Parmesan Reggiano, brauner Butter, Schnittlauch</i> | 19,00 |
| Wagyu Tataki & Limetten-Chili-Soja „Japanisches Carpaccio“ | |
| <i>Filettranchen vom Brandenberger Wagyu-Jungstier iced blue rare mit scharfer Marinade und Daikonrettich</i> | 29,00 |
| Lachs -Label Rouge & Trüffelmajo „best salmon ever“ | |
| <i>Sashimi Lachs gebläut auf Eisberg mit Karotten-Sojamarinade und Trüffelmayonaise</i> | 24,00 |
| Leichtes Bärlauch Schaumsüppchen | 16,00 |
| Kräftige Rindssuppe & Speckknöderl | 16,00 |

Hauptspeisen

| | |
|--|-------|
| Kaviar Capellini & Lachs „Carbonara di mare“ | |
| <i>Label Rouge Lachs hausgeräuchert, Störkaviar, Muscheln, „Algen“ auf extra dünnen Spaghetti mit wachswweichem Ei und Parmesan</i> | 48,00 |
| Forelle & Schwarzer Wintertrüffel „Trüffel-Fisch“ | |
| <i>Forelle mit Perigord-Trüffel gefüllt und gebraten auf getrüffeltem Erdäpfel-Lauchgemüse</i> | 58,00 |
| Ziegenkitz & Bachkresse-Erdäpfelsalat „Oster-Festtagsspeise“ | |
| <i>Zicklein paniert und in Butterschmalz gebacken dazu warmer Erdäpfelsalat mit frischer Gebirgsbachkresse und kaltgerührten Preiselbeeren</i> | 66,00 |
| Tiroler Stier im Frühling „Der Lenz ist da“ | |
| <i>Rumpsteak/ Rücken mit Natursaftl, weißem Spargel, Sauce Hollandaise und Bärlauch-Gnocchi</i> | 72,00 |
| Traudis Burger des Monats: „Happy Chicken“ | |
| <i>Freilandbendbrust gegrillt im Kartoffelbrotbun, geschmolzener Mozzarella, Frühlingsblätter, Wachtel-Spiegelei, Bärlauchmayo, Spargel „Pommes“</i> | 44,00 |

Desserts

| | |
|--|-------|
| Valrhona Dark-Schokosouffle & Himbeeren | |
| <i>Schokosouffle mit flüssigem Kern, Himbeereis, frische Himbeeren und Joghurtschaum</i> | 19,00 |
| Gratiniertes Vanilleparfait & Milchsokoladeneis | |
| <i>Vanilleparfait auf frischen Erdbeeren mit Topfenschaum gratiniert, Schokoladeneis von Valrhona Jivara</i> | 19,00 |
| Erdbeer-Rhabarber Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt | 16,00 |
| After Dinner Cocktail: Espresso Martini Vanille oder Salzkaramell | 16,00 |
| Easter B52: Traudis Eierlikör / Kahlua / Overproof-Rum / Grand Marnier | 16,00 |