

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner, Brut, Millésime 2012, Laurent-Perrier</b>	29,00
<b>Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut</b>	13,00
<b>Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé Alkoholfrei, Vin de Provence</b>	19,00
<b>Champagner Splash:</b> Frische Litschee/ Cointreau/ brauner Zucker/ Limette/ Champagner	27,00
<b>Amarena Negroni:</b> Amarena Bitter/ Antica Formula Vermouth/ Tanqueray Flor de Sevilla Gin	17,00
<b>Winter Aperol Cocktail:</b> Mandarinensaft/ Aperol/ Mandel/ Zwetschkenlikör/ Zimt/ Vodka	17,00
<b>Lillet Clementine:</b> Lillet Blanc/ Mandarine/ Traudis Orancello/ Elderflower Tonic/ Salbei	13,00
<b>Alkoholfreie Drinks:</b> <b>Exotic Powershake:</b> Ananas/ Orange/ Mango/ Passionsfrucht <b>Eistee:</b> Zitronengras-Verbenentee/ Ananassaft	8,00

## Kaviar vom Sibirischen Stör & Babykartoffel

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

## Alba Trüffel

Weißer Alba Trüffel am Tisch gehobelt pro Gramm 11,50

**Feine handgemachte Nüdelchen & weiße Trüffelsoße** 20,00

### Fontina Ravioli & Alba Trüffel & Maroni

Ravioli mit Fontinakäsefüllung, Alba Trüffelsoße, mit 1 Gramm Trüffel und gehobelte Maroni 36,00

### Tatar „Exklusiv“ vom Tiroler Stier

Filet gebackt mit gebratenen Gänseleberwürfel, Stör Kaviar, 1 Gramm Alba Trüffel, geblähten Schalotten 42,00

## Gourmet Menü

### Jahresopening 2025

#### Stör in der Kaviardose & Kaviar mit Pellkartoffel

Räucherstör-Creme fraîche Rollmops gebläht/ Apfel/ Algen/ Kaviar/ Pellkartoffel

2023 Riesling, Loibenberg, Federspiel, Knoll, Loiben, Wachau 13,00

#### Onsen-Ei & Perigord Trüffel & Kartoffel

Wachsweiches Ei auf Blattspinat/ Kartoffel-Trüfflespuma/ schwarzer Trüffel/ Stroh

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

#### Consommé & Gemüseperlen & Mini-Ganslravioli

##### Sexy Gespann: Loup de mer & Chorizo

Filet gebraten / Chorizo/ Tomatensalsa / Babyartischoke

2022 Pouilly-Fuissé, Domain Ferret, Fuissé, Burgund 22,00

##### Limetten-Sorbet & Hendrick's G&T

Gin/ Gurke/ Limette/ Tonic-Espuma

##### Tiroler Reh & Zwetschkenprofesen & Knollen

Rücken gebraten/ Povidlbrottscheiben in Haselnusspanade/ Knollenziest

2020 Barolo DOCG Buon Padre, Viberti, Barolo, Piemont 21,00

##### Brie de Meaux & Calvados-Birnenchutney

2016 Aloxe-Corton 1er Cru La Toppe au Vert, Michel Mallard & Fils, Burgu. 33,00

##### Schokolade & Kirsche & Glücksklee

Schoko-Nougatbrownie/ Schokokuss/ Kirsche: Sorbet-Chips-Baiser-Müsli

2018 Traminer TBA Nouvelle Vague, Kracher Illmitz/ Neusiedlersee 20,00

9-Gang Menü 198,00 / Menüweine 124,00

# Vorspeisen

<b>Nigiri Sushi: Lachs Label Rouge/ Saku Thunfisch</b>	
<i>2x2 Nigiri Sushi mit eingelegtem Ingwer, Wasabischaum, Asia Majo und Sojasoße mit Limette und Chili</i>	29,00
<b>Tatar „Exklusiv“ vom Tiroler Stier</b>	
<i>Filet gebackt mit gebratenen Gänseleberwürferl, Stör Kaviar, 1 Gramm Alba Trüffel, geblämmten Schalotten</i>	42,00
<b>Stör &amp; Kaviar mit Pellkartoffel „gewachsen in Salzburg“</b>	
<i>Räucherstör-Creme fraîche Rollmops mit Apfel, Algen, Grill Kaviar und Pellkartoffel</i>	36,00
<b>Onsen-Ei &amp; Perigord Trüffel „Japan. Garmethode“</b>	
<i>Wachsweiches Ei auf Blattspinat mit Kartoffel-Trüfflespuma, schwarzer Trüffel und Kartoffel-Stroh</i>	25,00
<b>Fontina Ravioli &amp; Alba Trüffel &amp; Maroni „Trio Italiano“</b>	
<i>Handgemachte Ravioli mit Fontinakäsefüllung, Alba Trüffelsoße, 1 Gramm Trüffel und gehobelte rohe Maroni</i>	36,00
<b>Winterblätter &amp; Maroni-Nussdressing „für Salattiger“</b>	
<i>Romana Salatherzen, Radiccio Trevisiano, Vogerl, Eichblatt mit einer Marinade aus Nussöl, Balsamico, Honig, geröstete Maroni und Haselnüsse</i>	17,00
<b>Consommé &amp; Gemüseperlen &amp; Mini-Ganslravioli</b>	20,00
<b>Kastanien-Schaumsuppe</b>	17,00

# Hauptspeisen

<b>Skrei &amp; rote Linsen „Gold der Lofoten“</b>	
<i>Filet vom Winterkabeljau schonend gebraten, auf roten Linsen mit Schaum vom geräucherten roten Paprika und wilder Pak Choi</i>	59,00
<b>Loup de mer &amp; Chorizo „Sexy Gespann“:</b>	
<i>Filet gebraten mit Chorizo, Tomatensalsa, Babyartischocke und Kartoffel</i>	68,00
<b>Linguini &amp; Trüffelsoße &amp; Trüffel nach Wunsch „molto buono“</b>	
<i>Handgemachte feine Nüdelchen und weiße Alba Trüffelsoße</i>	30,00
<b>Tiroler Reh &amp; Pofesen &amp; Knollen“ wilder Fleischgenuss“</b>	
<i>Rücken rosa gebraten, Povidlbrotstücken in, Haselnusspanade und Knollenzüst</i>	68,00
<b>Tiroler Stier &amp; Babyartischocken „Crunchy Pfeffersteak“</b>	
<i>Filet mit Mix-Pfefferkruste, Pfeffer-Cognacsoße, kleine Artischocken und Steakpommes</i>	78,00

# Desserts

<b>Nougat-Topfenknödel &amp; Glühwein „Einfach himmlisch“</b>	
<i>Flaumige Topfenknödel mit Nougatfüllung auf Glühwein-Sabayone und Sauerrahmeis</i>	19,00
<b>Zimtstern &amp; Mandarine „das war Weihnachten“</b>	
<i>Zimtparfait auf Schokokeks mit gepufften Amarant, Mandarinen-Sorbet, Mandarinensoße mit Filets und Mandarinschale</i>	19,00
<b>Schokolade &amp; Kirsche &amp; Vierklee „Glücks Dessert“</b>	
<i>Schoko-Nougatbrunnie und Schokokuss mit Kirsche: Sorbet-Chips-Baiser-Müslis</i>	22,00
<b>Walderdbeer - Himbeer Sorbet &amp; Crémant d'Alsace am Tisch gerührt</b>	18,00
<b><u>After Dinner Cocktail:</u></b>	
<b>Espresso Martini Vanille, Salzkaramell, Schokolade / After Eight Mojito</b>	17,00