

Aperitifempfehlungen

Champagner, Taittinger Brut, Folies de la Marquetterie	27,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé Alkoholfrei, Vin de Provence	19,00
Champagner Splash: Frische Litschee/ Cointreau/ brauner Zucker/ Limette/ Champagner	27,00
Rhabarber Caipi: Leblon Cachaca/ Rhabarber/ Limette / Caipi-Zucker União	17,00
Lillet Clementine: Lillet Blanc/ Mandarine/ Traudis Orancello/ Elderflower Tonic/ Salbei	13,00
Aston Martin-i: Remy Martin Cognac/ Old English Gin/ Bananenlikör/ Zitrone/ Absinth-Rauch	17,00
Hangover: Tequila Blanco/ Grapefruit/ Red Bull Spring Edition Waldmeister Pink Grapefruit/ Salz	17,00
Alkoholfreie Drinks: Grüner Detox Powershake: Ananas/ Orange/ Mango/ Spinat	
Hausgemachter Zitronen-Eistee: Darjeeling Tea/ Zitronensaft/ Honig	8,00

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

Gourmet Menü

SPRING FESTIVAL

Zander & Leche de Tigre

Zander / Granny Smith / Sellerie / Haselnüsse
2023 Grüner Veltiner, Dürnsteiner, F. X. Pichler, Loiben, Wachau 15,00

Bärlauchschaumsüppchen & Wachtelei

Frühlingsrolle & Sweet-Chilisauce

Crispy Thai Spring Roll/ Gemüse-Shitakepilzfüllung/ Spargelsalat

2023 Chardonnay, D.O.C. Pietrabianca, Castel del Monte, Bocca di Lupo, Apulien 13,00

Steinbutt & Frühlingsgemüse

Steinbutt / Kohlrabi / Erbsen/ Kräuter-Fischschaum

2023 Châteauneuf-du-Pape, Les Sinards, Perrin, Château de Beaucastel 23,00

Erdbeer-Limetten Sorbet & Beefeater Pink Gin

Tiroler Kalb & Spitzmorcheln

Rücken rosa gebraten / Spitzmorcheln / Morchelrisotto
grüner Spargel Natursaft mit Sherry

2022 Cont`Ugo, (ME) Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri 22,00
oder

2020 Guado al Tasso, (CS, ME, CF) Bolgheri 45,00

Chavroux & Tomaten-Oliventapenade

Französischer Ziegenfrischkäse/ Focaccia

2021 Gelber Muskateller, Beerenauslese, Rochusberg, Minkowitsch, Mannersdorf 15,00

Pink-White & Light

Yuzu-Joghurteis auf Mandel-Madeleineboden, Dillblüten-Baiserbruch, Rhabarber

Menü 198,00 / Menüweine 88,00 oder 111,00

Vorspeisen

Entenleberterrine & Brioche „wie Gott in Frankreich“ Terrine von der Bio-Entenleber mit Honig-Kirschen in Portwein und hausgemachtem Brioche	38,00
Beef Tataki & Daikonrettich „Japanisches Carpaccio“ Filet vom Tiroler Rind „Tataki Style“ (im Ganzen rare gegrillt und tranchiert) und marinierter Thai-Rettich mit Chili, Limette, Koriander, Ingwer und Soja	30,00
Schlutzkrapferl & Parmesan „Südtiroler Kost“ Hausgemachte, dünne Erdäpfel-Nudelteigtascherl mit Spinat-Topfenfüllung, frisch geriebenen Parmesan Reggiano, brauner Butter, Schnittlauch	20,00
Matjes & Rohne „Sylter Nigiri“ Hamburger Heringe mit Bohnen-Apfel Sauerrahm, Zwiebel, Kartoffel und Zitronenschaum	20,00
Frühlingsrolle & Sweet-Chilisauce „Crispy Thai Spring Roll“ Frühlingrolle mit Gemüse-Shitakefüllung auf Spargelsalat	23,00
Winterblätter & Quittendressing „für Salattiger“ Feiner Blattsalatmix mit weißer Balsamico-Olivenölmarinade mit Quitte, Ingwer, Schalotten, Chili und Honig	17,00
Rinderconsommé & Milzschnitten frisch gebacken mit Gemüsestreifen	17,00
Bärlauchschaumsüppchen & Wachtelei	20,00

Hauptspeisen

Seeforelle & Petersilien-Gnocchi „die Müllerin“ Filet in Mandelbutter gebraten, Blattspinat, Weißweinschaum, Zitronenfilets und Petersilien-Gnocchi	58,00
Steinbutt & Frühlingsgemüse „Le Roi de Carême“ Steinbuttfilet mit Kräuter-Fischschaum, Erbsen, Kohlrabi, Erbsenpüree	74,00
Tiroler Kalb & Spitzmorcheln „frühlingsfrisch auf den Tisch“ Rücken vom Milchkalb rosa gebraten mit Natursaftl mit Sherry, frischen Spitzmorcheln, Morchelrisotto und grünem Spargel	77,00
Lamm & Bärlauch „Natur pur aus der Wildschönau“ Rücken in Knoblauch-Nussbutter rosa gebraten, Natursaftl, Rosmarin-Kartoffelflan mit Oliven, provenzalische grüne, weiße Bohnen, Bärlauchpesto	75,00
Traudis Burger des Monats: „Wildschweinerie“ Wildfleischpatty vom Überläufer, knuspriger Speck, Apfel-Sellerie Salat, Gruyère, Wacholdermajo, hausgemachte Pommes	40,00

Desserts

Valrhona-Schokosoufflé „das mit dem flüssigen Kern“ Valrhona-Schokoladensoufflé mit geblähter Banane und Limetten-Karamelloße, Tonkabohneneis	19,00
Weißer Schokotrüffel & Erdbeeren Romanow „Schoko-Kugel“ Mascarpone-Joghurtmousse umhüllt mit weißer Valrhona Opalis, Erdbeeren	19,00
Crème Brûlée & Himbeeren „Feurige Liebe“ Vanille Crème Brûlée am Tisch entzündet, Himbeersorbet und Himbeeren	19,00
Pink-White & Light frisch fruchtiges Frühlingdessert mit Rhabarber, Yuzu Joghurt	13,00
Rhabarber Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt	18,00
<u>After Dinner Cocktail:</u>	
Espresso Martini Vanille, Salzkaramell, Schokolade / After Eight Mojito	17,00