

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner Perrier Jouët Grand Brut Rosé</b>	22,00
<b>Bründlmayer Brut Rosé Reserve</b> Winzersekt, Langenlois	12,00
<b>Original Bellini:</b> Frische Pfirsiche/ Pfirsichlikör/ Bründlmayer Rosé Winzersekt	15,00
<b>Côte d'Azur Sprizz:</b> Pampelle Ruby/ Apero/ Johannisbeersaft/ Grapefruitsaft/ Sekt/ Soda	15,00
<b>Weißer Sommer Negroni:</b> Tanqueray Rangpur Gin/ Lillet blanc/ Suze/ Zitrone/ Basilikum/ Limette	15,00
<b>Quarantini G&amp;T:</b> Quarantini Social Papaya Gin/ Pink Grapefruit Tonic/ rosa Grapefruit	15,00
<b>Alkoholfreie Drinks:</b> Powershake Roter Beeren Smoothie	
Hausgemachter Eistee: Zitronenverbene mit Stachelbeer-Birne	7,00
Pommes Pétillant: franz. Calvados-Apfelsekt mit frischer Apfelminze	

## Menü "Ab in den Süden"

### **Calamari Fritti & sweet 'n 'Spicy Soße**

Tintenfischringle in Tempurateurteig/ scharfe Soße/ Rucola/ Mizuna/ schwarzer Sesam  
Yuzu-Sojamarinade 18,00

2020 Antoinette Rosé, Fuhrigassl-Huber, Wien 7,00

### **Iberico & Mediterrane Gemüsegartenfrüchte**

Ibericofilet / Zucchini-Melanzani-Paprika-Tomaten gegrillt / Tomatensoße  
Rosmarinkartoffelscheiben 40,00

2013 Präutenbrunn (CS, ME) Gager & Scheiblhofer, Breitenbrunn 16,00

### **Raffaello & Erdbeeren**

Kokoscreme / Schokoknusper / Erdbeeren / Kokoseis 14,00  
oder

**Mascarpone -Dolcelatte & Baguette** 14,00

Menü 72,00 / Menüweine 23,00

## Gourmet Menü „Sommergenuss“

### **Hamachi Tiradito & Wassermelone**

Sashimi von der Gelbflossenmakrele/ Thai-Marinade/ geblähte Wassermelone/ Koriander/  
Algenkraut 22,00

2020 Sauvignon blanc D.O.P. La Tunella, Ippis di Premariacco, Friaul 8,00

### **Sizilianische Tomatensuppe & Burrata**

Datterino-Tomatensuppe/ zerpfückter Burrata/ Basilikum 14,00

### **Ravioli-Rose & Eierschwammerl**

Hausgemachte Nudelteigtascherl mit Pfifferlingfülle/ Pfifferlinge mit Kräutern 18,00

2017 Riesling, Loibnerberg Smaragd, F. X. Pichler, Loiben, Wachau 15,00

### **Rochen & Limonenbutter**

Rochenfilet in Salzbutte gebraten/ Beurre blanc mit Limette/ Kapern/ grüne Zucchini-creme 21,00

2017 Weißburgunder, Riserva D.O.C. Vorberg, Kellerei Terlan, Terlan 12,00

**Sorbet von Limette und Basilikum & Mary White Vodka** 10,00

### **Ente & Lavendel & Sommertrüffel**

Französische Barbarie Entenbrut medium rare/ Lavendel-Rotweinsauce / Pommes Souffles  
Burgundertrüffelkraut 46,00

2016 Téofilo Reyes Reserva, D. O. Ribera del Duero, Bodegas Téofilo Reyes, Penafiel 15,00

**Caciotta degli Angeli & Focaccia** 10,00

2019 TBA Welschriesling, Schrammel, Dankbarkeit, Podersdorf, Neusiedlersee 13,00

### **Pfirsich Frozen Joghurt & Spezial Topping**

Honig Pfirsich/ Sahne-Joghurt Eis/ gebrannte Nüsse/ Marshmallow/ Hippe 15,00

Menü 138,00 / Menüweine 63,00

## **Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartofferl**

*(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)*

*Kartofferl / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch*

*in Originaldosen serviert:* 50 g 120,00  
125 g 250,00

## *Vorspeisen*

### **Kaiser & Kalb „geniale Kombi“**

*Tatar vom gebackten Tiroler Kalbsfilet auf knusprigen Kartoffelscheiben und marinierten, gehobelten Kaiserlingen, Parmesan, Romanasalat* 26,00

### **Gänseleber & Brioche „wie Gott in Frankreich“**

*Traudis fantastische Terrine von der frischen Gänseleber mit Portweinkonzentrat und Cognac verfeinert, Honigmarillen* 29,00

### **Sommermischung & Eierschwammerl „der Wald ruft“**

*Gartenfrischer Sommer-Blattsalat mit gebratenen frischen Pfifferlingen* 18,00

### **Unterinntaler Schlipfkrapfen „a guate Tiroler Koscht“**

*Kartoffel-Nudelteigtascherl mit Bröseltopfen, Heumilchkäse, Jungspinat, Kartoffel, Knoblauch gefüllt; braune Butter, Schnittlauch, gerieb. Käse* 18,00

### **Große Artischocke & Tunken „vegetarischer Hochgenuss“**

*Große Camus Artischocke in Weißwein-Kräutersud gegart mit Gemüsebrunoise und zweierlei Soßen zum Dippen* 19,00

## *Suppen*

**Kräftige Rindssuppe & Kalbsleber Crostini** mit frischem Majoran 13,00

**Sizilianische Tomatensuppe & Burrata** 14,00

*Leichte Tomatensuppe aus vollreifen Tomaten mit frischem Basilikum*

## *Hauptspeisen*

### **Zander & Eierschwammerl**

*Zanderfilet gebraten mit Pfifferlingen, Pfifferlingrisotto, leichter Weißwein-Fischsoße und wildem Brokkoli* 54,00

### **Spaghettini & Hummer**

*Spaghettini in Hummerbutter mit Meersalzkräutern und gegartem Hummer in Scheiben mit Hummer-Cognacsoße* 48,00

### **Tiroler Stier „Café de Paris“ & Baby-Folienkartofferl**

*Filetscheiben vom Grill mit Café-de-Parisbutter, Gartenbohnen und Folienkartofferl mit Crème fraîche* 52,00

### **Tiroler Kalbl „Trip to France“**

*Filet rosa gebraten, Kalbsleber und Gänseleber, Nektarinen-Cognacsoße, Schalotten-Tarte und Pastinaken-Zweierlei* 54,00

### **Traudis mediterraner Sommer-Burger: „Vitello Tonnato“**

*Kalbfleisch-Patty, Sashimi Thunfisch, Thunfischsoße, Tramezzini geröstet, Ofen-Tomaten, gebackene Zwiebelringerl, Kartoffelchips, Rucola* 32,00

## *Desserts*

### **Marillenknödel & Mandelcremeeis**

*Flaumiger Brandteigmarillenknödel mit Brioche-Zuckerbrösel, Mandelcremeeis und Marillensoße* 12,00

### **Schokotarte mit flüssigem Salzkaramellkern & brennender**

**Bergorangensoße** mit Valrhona-Schokocreme, Erdnuss-Cremeis 15,00

### **Sorbet aus Erdbeeren mit Minze & Rosé Winzersekt**

*Sorbet mit Sekt am Tisch gerührt* 15,00

### **Espresso-Martini: After Dinner Cocktail: Elit Vodka, Tia Maria,**

*Vanillelikör, Chocolatebitter, Espresso, geraspelte Kaffeebohne* 15,00