

Aperitifempfehlungen

Grand Cru Blanc de Blancs Champagner, Pertois-Lebrun, Extra-Brut	22,00
Rosé Champagner, Jacquart, Mosaïque Brut	24,00
Schloss Gobelsburg Brut Reserve Winzersekt, Langenlois	13,00
Lychee-Splash: Frische Lychees püriert/ Cointreau / Limette / Winzersekt	16,00
Asia Mule: Quarantini Gin/ Limette/ Ginger Beer/ Papaya/ Ingwer/ Zitronengras/ Shiso/ Japanese Bitter	16,00
Very Pink Cosmo: Absolut Citron Vodka/ Himbeer-Erdbeersaft/ Limoncello/ Limette	16,00
White Aperol Sprizz: Suze/ Stachelbeer-Birnensaft/ Grapefruit/ Sanbitter Bianco/ Sekt	12,00
Alkoholfreie Drinks: Virgin Rossini: 0,0 Sparkling Natureo/ hausgem. Himbeer-Erdbeersaft	16,00
Vitamin-Powershake: Ananas/ Passionsfrucht/ Orange/ Karotte	8,00

Menü „Oster-Vorfreude“

Bachforellen Involtini & Radieschen

Gebeizte Forelle mit Radieschenmousse gerollt/ Buttermilch-Limetten-Kresse Leche
Bachkresse/ Löwenzahn 24,00

2020 Chardonnay, Smaragd, Knoll, Loiben, Wachau 15,00

Filet Wellington vom Kaninchen & seine Lieblingsspeise

Kaninchenrücken/ Morchelduxelles/ Tramezzini-Knuspermantel/ Erbsen/ Karotten/ Kohlrabi
Madeira-Kaninchensoße mit Obers 57,00

2018 Chöre-Les-Beaune, AC Tollot-Beaut, Chöre-Les-Beaune 19,00

Alpbachtaler Bärlauchkäse & Ziegenfrischkäsefüllung 15,00

Himmlische Miniatur Frühlingstorte

Eierlikörsabne/ Rhabarber/ Biskuit/ Karamell-Knusperblätter/ Edel-Schokosplitter 18,00

Menü 105,00/ Menüweine 34,00

Gourmet Menü „Fernwehhunger“

Offenes Sushi & Wasabi

Lachsforelle (Sushi Qualität)/ Gurke / Noriblatt / Wasabi/ Sushireis mit Sake
Soja-Chilisoße / hauseingelegter Ingwer 22,00

2021 Viognier, Minkowitsch, Mannersdorf, Weinviertel 8,00

Beef Tea & Gyoza

Thai Suppe vom Rind und Geflügel/ Teigtaschen mit Garnele und Fisch
Gemüse/ Sprossen 17,00

XXL Frühlingsrolle „Veggie-Rakete“ & Sweet-Chilisoße

Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Shitake 19,00

2021 Rosé, sushi Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland 8,00

Seeteufel & Szechuan Melanzani

Seeteufel -Medaillon / Melanzanischeibe mit Zwetschken-Pfefferlack 26,00

2021 Grauburgunder, Smaragd Hirtzberger, Spitz, Wachau 18,00

Kalamansi Sorbet & Sake 6,00

Lammkoteletts Five Spice & Tahini Beans

Koteletts kross gegrillt / 5- Gewürzesoße mit Soja und Honig/ grüne Bohnen mit Sesampaste
Süßkartoffelscheiben 69,00

2019 Syrah Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland 15,00

Pre-Dessert: Warmes Knusperbällchen mit flüssigem Kern 10,00

2021 Beerenauslese, Scheurebe, Preisinger, Gols, Neusiedlersee DAC Reserve 14,00

Kokos & Reis & Mango 16,00

Kokos-Sahneschnittchen / Milchreis -Zweierlei / Mangomus mit Fruchtstückchen

Menü 178,00 / Menüweine 63,00

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

Tiroler Kalb & Frühlingsmorcheln „Carpaccio Primavera“

Carpaccio mit Morchelvinaigrette, frischen Morcheln und gelbem Löwenzahn

29,00

Matjes & Apfel-Rohne-Kren „Sylter Nigiri“

Matjesfilet auf Kartoffel, Rote Rübe, Granny Smith Apfel, Roter Zwiebel, Kren, Sauerrahm, Vinschgerbrot

19,00

Frühlingsblätter & Spargel grün/weiß „der Lenz ist da“

Frühlingsblattsalat mit wilder Bachkresse, Bärlauch, gelbem Löwenzahn, grünem und weißem Spargel, Speckkerusteln und wachsweichem Jungbuhnei

22,00

Sashimi Thunfisch & Thai Papaya Som Tam „Asia Street Food“

Saku Thunfisch gebläut auf Salat vom Grünen Papaya, Bohnen, Chili, Knoblauch, Erdnüsse, Limette, Fischsoße

33,00

Tortellini & Grüner Spargel „Sweetbread -zarte Delikatesse“

Hausgemachte Tortellini mit Kalbsbriesfüllung, Viognier-Kalbssoße, Grüne Spargelspitzen mit Butter und Parmesan

27,00

Rindsconsommé & Kalbsmilzschnitten

Kräftige Rindssuppe mit frisch gebackenen Milzschnitten

14,00

Hauptspeisen

Capellini Frutti di Mare & Wild-Garnele „Strandspaziergang“

Spaghetti No1 mit Miesmuscheln, Herzmuscheln, Jakobsmuschel, Wildfang-Garnele, Muschel-Garnelensoße, Passepierre „Algen“

38,00

Seesaibling & Grüner Spargel „Frisch -Fisch -Steirisch“

Seesaiblingsfilet vom Ausseerland gebraten mit Veltliner-Fischsoße und Risotto mit grünem Spargel

63,00

Junghirsch & Semmel-Stoppelpilze „Weidmannsdank“

Hirschschnitzel mit frischen Pilzen gefüllt mit Wacholder-Wildrahmssoße, Wirsing mit Speck, knusprigen Schupfnudeln, Preiselbeeren

48,00

Iberico & Spargelchicoree „Schwein haben“

Rücken rosa gebraten und „Tirgenwixer“ mit Chili und Zitrone (geröstete Polentascheiben), Datteltomatenpesto, glasierte Puntarelle, Jalapeno

52,00

Traudis Burger des Monats: „The One and Only“

Patty vom Tiroler Stier, hausgemachtes Sesam-Kartoffelbun, Speckbippe, junger Bergkäse, Coleslaw, Barbecue Soße, Knoblauchmajo, Röstzwiebel, Wedges

36,00

Desserts

Altwiener Mehlspeiseküche: „Mohr im Hemd“

Schoko-Nuss Souffle mit Valrhona-Schokoladensoße und Obers, Toffee-Eis

18,00

Valrhona-Puffreis & Fruchtikus

Zweierlei Fruchtmousse: Mango-Maracuja auf Nougat-Schoko-Knusperreis und Passionsfruchtsorbet

18,00

Sorbet aus Erdbeer-Himbeer & Winzersekt am Tisch gerührt

16,00

After Dinner Cocktail: Espresso Martini

16,00