

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner, Taittinger Brut, Folies de la Marquetterie</b>	27,00
<b>Champagner, Laurent Perrier, Cuvée Brut Rosé</b>	34,00
<b>Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut</b>	13,00
<b>Bellini: Pfirsich/ Nectarin/ Crémant-d'-Alsace</b>	27,00
<b>Mariannndl: Marille /Orange /Rum / Holunder /Mandel</b>	17,00
<b>Brennessel Gin Smash: Gin /Brennessel / Zitrone / Zucker</b>	17,00
<b>Hannah: Ribisel / Schwarze Johannesbeer /Tonic / Crémant</b>	12,00
<b>Aston Martin-i: Remy Martin Cognac/ Old English Gin/ Bananenlikör/ Zitrone/ Absinth-Rauch</b>	17,00
<b>Alkoholfrei:</b>	
<b>Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé Vin de Provence</b>	19,00
<b>Detox Drinks: Grüner Powershake</b>	
<b>Brennessel- Zitronen-Eistee</b>	8,00
<b>Ribisel-Soda</b>	

## **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

## **Harmonisches Duett**

### **Traudi's Entenleberterriner & TBA Rosenmuskateller**

Traudis fantastische Terrine von der frischen Entenleber mit Cognac und Portweinkonzentrat , glasierte Marillen & TBA Nouvelle Vague Nr 2 Rosenmuskateller, Kracher, Illmitz	44,00
---	-------

# Gourmet Menü

## **„Das Beste kommt zum Schluss“**

### **Sashimi Thunfisch & Wassermelone**

Thunfisch Röllchen mit Wassermelone-Gurke und Thaimarinade  
(Chili, Limette, Koriander, Ingwer, Zitronengras, Umami, Soja)

2024 Grüner Veltliner, Treu, Federspiel, Mathias Hirtzberger, Wösendorf 10,00

### **Zitronengras-Kokos-Schaumsüppchen & Fisch Gyoza**

#### **Pfifferling-Raviolo & Pilzessenz**

Raviolo / Pilzessenz / Hopfenspargel

2022 Roter Veltliner, Reienthal, Mantlerhof, Gedersdorf 12,00

### **Hummer-Jakobsmuschel Bruschetta & Kaviar**

2022 Chardonnay Kirchenriese, Zoller-Saumwald, Haiming Nordtirol 13,00

### **Kalamansi Sorbet & Orangenblüten-Gin**

#### **Tournedo Rossini**

#### **Tiroler Kalb & Gänseleber**

Filet rosa gebraten/ Gänseleber/ getrüffeltes Erdäpfelpüree/ Krause Glucke  
wilder Blumenkohl

2020 Pinot Noir, E. Sabathi, Leutschach, Südsteiermark 37,00

### **Picandou im Pumpernickel & Süßweingelee**

2010 Beerenauslese, Salzberg, Gabarinza, Heinrich, Gols, Neusiedlersee 19,00

### **Passionsfrucht Crème brûlée & Pfirsichsorbet**

Menü 245,00 / Menüweine 91,00

## Vorspeisen

<b>Entenleber &amp; Brioche</b> „wie Gott in Frankreich“ Traudis fantastische Terrine von der frischen Entenleber mit Cognac und Portweinkonzentrat verfeinert, glasierte Marillen	36,00
<b>Artischocke &amp; Tunken</b> „Vegetarisches Highlight“ Artischocke in Weißwein-Kräutersud gegart mit Gemüsebrunoise und zweierlei Soßen zum Dippen	26,00
<b>Sashimi Thunfisch &amp; Wassermelone</b> „Thai Summer Rolls“ Thunfisch (Angehware kein Delfin in Gefahr) Röllchen mit Wassermelone-Gurke und Thaimarinade (Chili, Limette, Koriander, Ingwer, Zitronengras, Umami, Soja)	29,00
<b>Carpaccio alla Cipriani</b> „Harry's Bar in Venedig“ Rinderrücken dünn geschnitten mit Cipriani Soße (Majo, Senf, Worcester, Zitrone, Pfeffer), geriebenes Eigelb, Parmesan, Rucola, Kapern	28,00
<b>Pfifferling-Raviolo &amp; Pilzessenz</b> „Vegetarisch-köstlich“ Raviolo auf Pilzessenz mit Hopfenspargel	28,00
<b>Spezialblätter &amp; Buddhashand Zitrone</b> „Asia Salat -delikat“ Baby-Blattspinat-und Romanasalat mit Asiamarinade, Sesam und eingelegten Buddhashand-Zitronenscheiben	19,00
<b>Rinderconsommé &amp; gebackene Kalbsleberknödel</b>	17,00
<b>Zitronengras-Kokos Schaumsuppe &amp; Fisch Gyoza</b>	19,00

## Hauptspeisen

<b>Hummer-Bruschetta &amp; Kaviar</b> „ Hummerschwanz gegrillt, Kräutermayo, Passepierre und Kaviar	98,00
<b>Wildfang Zander &amp; Spargel Pot au feu</b> Filet gebraten mit weißem Spargel in Spargelessenz, Pfifferlinge und Erdäpfel-Thymianpflanzen	79,00
<b>T-Bone Steak für 3 vom Tiroler Stier</b> „1,5 kg Fleischelust“ auf Meersalz in der Eisenpfanne gegrillt und serviert, Zuckermais kolben in Salzbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm-Dip, Pfeffer-Cognacsoße	88,00
<b>Tiroler Kalb &amp; Gänseleber</b> „Tournedo Rossini“ Filet rosa gebraten, mit Gänseleberrose, getrüffeltes Erdäpfelpürre Krause Glucke, wilder Blumenkohl frittiert und als Creme	70,00
<b>Paprika &amp; Basmatireis</b> „Unser Sommerklassiker“ Hellgrüne, dünnchalige Paprika mit Spanferkel-Kalbfleischfüllung und Parmesan gratiniert auf Tomatensoße aus frischen Tomaten mit weißem Portwein, Basmatireis und Basilikum	36,00

## Desserts

<b>Valrhona-Schokolade &amp; Kirsche</b> „eine Sünde wert“ Schoko-Nougatbrunnie, Schokokuss, Schokocreme, beschwipste Kirschen, Zitronenverbenednessenz, Kirschsorbet, geröstete Haferflocken	22,00
<b>Marillenknödel &amp; Mandelcremeeis</b> Flaumige Brandteigmarillenknödel in Brioche-Zuckerbrösel mit Marillensoße und Mandelcremeeis	19,00
<b>Mandelparfait-Gratin &amp; Himbeer-Fruchtikus &amp; Briocheeis</b>	19,00
<b>Ananas Sorbet &amp; gereifter Rum</b> am Tisch gerührt	18,00
<b>Espresso Martini Vanille, Schokolade / After Eight Mojito</b>	17,00