

Aperitifempfehlungen

Champagner Laurent Perrier Millésime 2008 Brut	23,00
Gobelsburg Brut Reserve Winzersekt, Langenlois	12,00
Gigolo - Ringlotten Bellini: Hausgem. Ringlottensaft/Pflaumen-Zimtlikör/Orangen-Grapefruitsaft Gobelsburg Brut Winzersekt	15,00
Cosmopolitan: Elit Vodka/Preiselbeer-Moosbeersaft hausgem./Cointreau/ Limette/ Lime Juice	15,00
Weißer Sommer Negroni: Tanqueray Rangpur Gin/ Lillet blanc/ Suze/ Zitrone/ Basilikum/ Limette	15,00
Nordes Gin & Tonic: Nordes Atlantic Gin/ Fever Tree Naturally Light/ Limette/ Passe Pierre Alge	15,00
Alkoholfreie Drinks: Powersbake Holunderbeer-Birne Smoothie Hausgemachter Bio-Trauben-Eistee: Früchtetee mit Traubensaft Eigenbau Heidelbeer Cocktail: Hausgem. Heidelbeersaft/ Tonic/ Almdudler/ Alpenminze	7,00

Menü „Phinatown“

XXL - Frühlingsrolle & Asia-Mix

Mizuna/ Asia Krautsalat/ homemade Sweet Chilisauc/ Radish Rambo Sprossen/ Thai Majo 17,00

2019 Chardonnay Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum 7,00

Miso-Suppe & Rosa Pfeffer Cracker 8,00

Filet vom Felsenschwein & Glasnudeln

Dörripflaumenlack/ Datteln/ Sesam Pak Choi/ Tempura-Frühlingszwiebel/ Erdnüsse 30,00

2015 Bärenreiser, Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum 14,00

Passionsfrucht Crème brûlée & Sticky Rice & Szechuanpfeffer Eis 15,00

Menü 68,00 / Menüweine 21,00

Für Weinliebhaber eine besondere Gelegenheit:

2018 Guado al Tasso, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri 29,00

Gourmet Menü „es herbstlt“

Sapphire Natur-Lachs & Ingwer-Rohnen

Lachsscheiben gebläut/ Eissalat/ Ingwer-Rohnen-Sojavinaigrette/ Miso/ Korianderblatt 18,00

2019 Riesling, Loibenberg, Federspiel, Knoll, Loiben, Wachau 10,00

Hokkaido-Kürbissuppe & Kürbiskerne 15,00

Bruschetta & Oktopus

Mediterran gebratener Oktopus/ Passepierre Algen/ getrocknete Tomaten/ Tomaten-Chilimajo 20,00

2018 Meursault, Jadot, Beaune 19,00

Kastanienravioli & Schwarze Herbst-Trüffel

Hausgemachte Ravioli mit Kastanien-Fontinakäsefüllung/ Trüffelsoße/ Maroni/ Trüffel 18,00

2018 Roter Veltliner, Botega Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal 11,00

Williamsbirnen Sorbet mit Rosmarin & Star of Bombay, London Dry Gin 10,00

Tiroler Reh aus unserer Wildschönauer Jagd

Rücken rosa gebraten / Schupfnidai mit Rosmarin / wilder Brokkoli / Rotwein-Preiselbeersoße 58,00

2018 Cont`Ugo, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri 15,00

Wildschönauer Almkäse & Weintrauben & Nussbrot 10,00

2017 Welschriesling Beerenauslese, Preisinger Gols, Neusiedlersee 14,00

Valrhona-Schokokugel & Erdbeer

Dunkles Schokomousse / Joghurt-Erdbeermousse / flüssiger Erdbeerkern / Zuckermatte
/ Erdbeercarpaccio / weißer Schokoschaum 15,00

Menü 140,00 / Menüweine 69,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel

(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)

Kartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch

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

Vorspeisen

Hamachi & Flugmango „Tutti Frutti“

Sashimi vom Hamachi (Yellowtail, Bernsteinmakrele/ bester Sushifisch)) mit 29,00
Mango, Avocado, Jungzwiebel, Ingwer, Reissessig, Wasabi, Limettenschaum

Bio-Gänseleber & Häuptel-Chicoreesalat

Leber vom Freilandgansl rosa gebraten mit Walnüssen und Häuptel- 23,00
Chicoreesalat mit Trüffelvinaigrette

Beef Tataki & Daikonrettich „Iced Blue Rare“

Tranchen vom Tiroler Stierfilet (scharf gegrillt- innen roh) auf 22,00
Daikonrettichspiralen mit fruchtig scharfer Limetten-Chili-Ingwersalsa

Alba Trüffel Zeit!

Weißer Alba Trüffel am Tisch frisch gehobelt pro Gramm 10,00

Getrüffeltes Kalbsfilettatar & Erdäpfelrösti 18,00

Handgemachte Linguini & Weiße Alba Trüffelsoße 18,00

Suppen

Consommé „Reh – Zweierlei“ & Gemüse 13,00

Hokkaido-Kürbissuppe & Kürbiskerne

Hokkaidokürbis mit Kokosmilch, Paprika, Chili, Ingwer Stangensellerie 15,00

Hauptspeisen

Karpfen & Kürbis „Jung ohne Moos“

Filet vom jungen Karpfen kross gebraten mit Risotto vom Hokkaidokürbis, 38,00
Fischsoße mit Noilly Prat

Loup de mer & Kaviar-Kartoffelpüree „High Level“

Wolfsbarschfilet in Nussbutter konfiert, Erdäpfelpüree mit Störkaviar und 66,00
Blattspinat à la crème

Highlight im November: Junges Bio-Freilandgansl

Gansln mit Äpfeln, frischen Kräutern gefüllt im Ganzen knusprig gebraten mit 58,00
Natursaftl, Champagnerweißkraut, Serviettenknödel und Preiselbeer-Bratapfel

Tiroler Kalbl & Erdäpfelnockerl „Black and White“

Gefülltes Schnitzel mit Schwarzwurzeln, Schwarzem Trüffel, Parmesan und 48,00
Parmaschinken, Natursaftl mit Sherry, hausgemachte Gnocchi

Traudis Burger des Monats: „American Style“

Patty vom gesmokten Angus, Coleslaw, geschmolzener Cheddar, Whiskey- 30,00
Barbequesoße, Sesam-Kartoffelbun, Knusper-Bacon, Süßkartoffel-Wedges

Desserts

Powidltatschgerl & Früchte aus dem Rumtopf

Kartoffeltascherl mit Powidlmarmelade gefüllt, Brioche-Butterbrösel, 15,00
Zimtrahmeis, Rumtopffrüchte

Pumpkin Pie & Cranberry Topping

Cranberrygelee, Kürbis-Ingwereis, Espuma von Cranberry mit Ingwer 15,00

Ananas-Bergorangensorbet & Winzersekt

Sorbet am Tisch mit Gobelsburgs Brut Reserve am Tisch gerührt 15,00

Espresso-Martini: After Dinner Cocktail: Mary White Vodka, Tia Maria,

Vanillelikör, Chocolatebitter, Espresso, geraspelte Kaffeebohne 15,00