

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
Walderdbeer Champagner Splash: Frische Himbeer-Erdbeersaft/ eingelegte Walderdbeeren/ Taittinger Champagner	27,00
Rhabarber Mojito: Havana Club Anejo3 Rum/ Rhabarber/ Limette/ Weißer Rohrzucker/ Minze	17,00
Gin Fizz oder Gin & Tonic des Tages perfect serve von besonderen Gins	17,00
Aston Martin-i: Remy Martin Cognac/ Old English Gin/ Bananenlikör/ Zitrone/ Absinth-Rauch	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. Grüll, Salzburg auf Eis serviert	125 Gramm	260,00

Gourmet Menü

Wonnemonat Mai

Frau Ente & Löwenzahn

Tranchen von der rosa Entenbrust/ Creme vom gerösteten Karfiol
marinierter Rohkostkarfiol/ Löwenzahn-, Kapern“

2023 Wiener Gemischter Satz, Ried Nussberg, Rotes Haus, Wien 11,00

Leicht, würzige Schaumsuppe vom Zillertaler Festbier

Onsen Ei & Weißer Spargel

Wachsweiches Ei/ Baby-Blattspinat/ Weißer Spargel/ Hollandaise

2023 Grüner Veltliner, Vinothekabfüllung, Smaragd, Knoll, Loiben, Wachau 25,00

Loup de mer & Ox

Wildfang Wolfsbarschfilet auf Ochsenfleischterrine/ Asia Beef Essenz/ süßer Ofenzwiebel im
Sushiessig/ Mini-Kräuterseitlinge/ Frühlingszwiebel

2023 Chardonnay, Smaragd, Hirtzberger, Spitz, Wachau 19,00

Duftveilchen-Zitronen Sorbet & Whitley Neill Violet Gin

Maigaben

Mai-Rehbock/ Mai-Rübchen/ Mai-Tannenwipfel

Naked Thymian-Schupfnudel/ Gewürz-Rotweinsauce mit Tannenwipfelhonig

2020 Bärenreiser, Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum 20,00

Brie de meaux & Calvados-Äpfel

Französischer Weichkäse/ Calvados Äpfel

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

Mandelparfait-Gratin & Himbeer-Fruchtikus & Briocheeis

Menü 216,00 / Menüweine 90,00

Vorspeisen

Sashimi Thunfisch & Papaya Som Tam „Asia Street Food“ <i>Saku Thunfisch gebläut auf Salat vom Grünen Papaya, Erbsenschoten, Chili, Knoblauch, Erdnüsse, Limette und Fischsoße</i>	38,00
Surf'n Turf Tatar & Erbsen „Szakavá“ <i>Handgeschnittenes Rinderfilet mit Unagi, Ponzu, Sesamöl und gebratene Black Tiger Garnelen gebackt mit Limette, Erbsensaft-Marinade</i>	37,00
Beuscherl vom Kitz & Serviettenknödel „Tiroler Schmankerl“ <i>nach alten Hausrezept zubereitet</i>	25,00
Frau Ente & Löwenzahn „Entelein fein“ <i>Tranchen von der rosa Entenbrust mit Creme vom gerösteten Karfiol, marinierter Rohkostkarfiol und Löwenzahn-„Kapern“</i>	20,00
Onsen Ei & Weißer Spargel „Vegetarisch-köstlich“ <i>Wachsweiches Ei auf Baby-Blattspinat, weißer Spargel und Hollandaise</i>	25,00
Frühlingsblätter & Knusperspeck „so schmeckt der Frühling“ <i>Gelber Löwenzahn, Häuptelsalat, Bachkresse, Bärlauch und Radieschen mit weißem Balsamico und Olivenöl, Pellkartoffel</i>	19,00
Rinderconsommé & Speckknödel	17,00
Leicht, würzige Schaumsuppe vom Zillertaler Festbier	18,00

Hauptspeisen

Weißer Waller & Sonnenweizen „Wels liebt Fleisch“ <i>Filets mit Speckschaum und Krusteln, Pot au feu vom Zartweizen mit weißem Spargel</i>	69,00
Loup de mer & Ox „Surf'n Turf special“ <i>Wildfang Wolfsbarschfilet auf Ochsenfleischterrine mit Asia Beef Essenz, süßer Ofenzwiebel im Sushiessig, Mini-Kräuterseitlinge und Frühlingszwiebel</i>	72,00
Mai-Rehbock & Mairübchen „Maigaben“ <i>Rücken vom Tiroler Reh rosa gebraten mit Mairübchen, naked Thymian-Schupfnudel und Gewürz-Rotweinsoße mit Mainpferlbhonig</i>	68,00
Ziegenkitz & Bachkresse-Erdäpfelsalat „Oster-Festtagsspeise“ <i>Zicklein paniert und in Butterschmalz gebacken dazu warmer Erdäpfelsalat mit frischer Gebirgsbachkresse und kaltgerührten Preiselbeeren</i>	66,00
Filet Wellington vom Kaninchen „Kaninchen und sein Futter“ <i>Kaninchenrücken im Kräuter-Morchel-Knuspermantel, Morchelrahmsoße, Erbsen, Karotten und Kohlrabi</i>	62,00

Desserts

Dark Chocolate-Mousse Tarte & Passionsfrucht „Valrhona 66%“ <i>Valrhona -Schokomousetarte mit Passionsfrucht und Popcorn</i>	19,00
Erdbeer-Mille-feuille & Haferflockenrahmeis <i>Knusperblätter mit Vanille-Weißer-Schokoladecreme und Erdbeeren gefüllt</i>	19,00
Topfenknöderl & Rhabarber „...wenn ich nur aufhören könnte!“ <i>Flaumige Topfenknöderl mit Briochebrösel, Rhabarber und Sauerrahmeis</i>	19,00
Mandelparfait-Gratin & Himbeer-Fruchtikus & Briocheeis	19,00
Ananas Sorbet & Dead Man's Fingers Pineapple Rum <i>am Tisch gerührt</i>	18,00
Espresso Martini Vanille, Salzkaramell, Schokolade / After Eight Mojito	17,00