

Aperitifempfehlungen

Champagner Bollinger Special Cuvée Brut	21,00
Gobelsburg Brut Reserve Winzersekt, Langenlois	12,00
Haute Couture Bellini mit Walderdbeeren und schwarzem Pfeffer: Hausgemachter Walderdbeer-Himbeersaft und Pfeffersirup/ Beefeater Pink Gin/ Gobelsburg Brut Winzersekt	15,00
Lillet Rosé Walderdbeer Mule: Lillet Rosé/ Ginger Beer/ Walderdbeeren im Saft/ Minze	15,00
Weißer Sommer Negroni: Tanqueray Rangpur Gin/ Lillet blanc/ Suze/ Zitrone/ Basilikum/ Limette	15,00
Alpen Mojito: Bombay Sapphire Bramble Gin/ Heidelbeeren/ Alpenminze/ Limette/ brauner Zucker	15,00
Alkoholfreie Drinks: Powershake Holunderbeer-Birne Smoothie	
Hausgemachter Bio-Pfirsich-Eistee: Zitronenverbentee mit Gartenpfirsichpüree	7,00
Heidelbeer Cocktail: Hausgem. Heidelbeersaft/ Tonic/ Almdudler/ Alpenminze	

Menü „Wald & Wiese“

Black Tiger Garnelen & Daikonrettich

Garnelentatar/ gegrillte Garnele/ Mirin-Honigrettichschuppen/ Krustentiercreme/ Zitrusfrüchte 17,00

2018 Sauvignon blanc, D.O.C. Andrus, Kellerei Terlan, Terlan 12,00

Tagliata „Wald & Wiese“

Entrecotescheiben vom Tiroler Stier/ Waldpilze roh gehobelt und gebraten/ Brotsteine/
Vinaigrette mit Waldbeeren/ Rucola und frische Kräuter/ gereifter Almkäse 52,00

2017 Lagrein Riserva D.O.C. Tor di Lupo, Kellerei Terlan, Terlan 14,00

Knuspriges Zwetschken-Strudelröllchen & Vanille-Topfeneis 15,00

oder

Tiroler Bio-Camenbert mit Pistazien & Buttersalzstangerl 15,00

Menü 78,00 / Menüweine 26,00

Gourmet Menü „SommerSchlemmerei“

Jakobsmuschel & Walderdbeer

Carpaccio von der Jakobsmuschel/ Walderdbeervinaigrette / Salty Fingers 22,00

2019 Gelber Muskateller, Federspiel, Knoll Loiben, Wachau 8,00

Beef Tea & Garnelen-Gyoza 15,00

Tagliatelle alla Genovese & Steinpilze

Hausgemachte Pasta/ Basilikumpesto/ gebratene Steinpilze 19,00

2018 Riesling, Loibnerberg Smaragd, F. X. Pichler, Loiben, Wachau 15,00

Seeteufel & Sichuan Melanzani

Seeteufelmedaillon / Melanzani asiatisch 21,00

2018 Chardonnay, D.O.C. Sanct Valentin, St. Michael, Eppan 12,00

Sorbet Mango-Passionsfrucht & Hendrick's Midsummer Gin 10,00

Tiroler Kalbl & Mediterranes Risotto

Kalbsrücken rosa/ Poverade / Risotto mit halbtrockneten Oliven und Tomaten, Rosmarin
Madeira-Natursosse 46,00

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

Tête de Moine & Feigensenf & Cassis-Feige 10,00

2016 Château Coutet, 1er Cru Classé Barsac/ Sauternes 14,00

Hommage für die Honig-Biene

Joghurt-Honigcreme auf dunklem Schokobiskuit/ Honig-Macaron/ Karamell-Wabe/ Mandeleis
im Krokantmantel/ Ganache aus Weißer Schokolade/ Schokobiene 15,00

Menü 138,00 / Menüweine 64,00

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

Carpaccio vom Hirschkalb & Baumnüsse „Weidmannsheil“

Carpaccio vom Wildschönauer Hirsch mit Nuss-Olivenöl, Madeira,
Selleriecreme und hauseingelegten grünen Walnüssen („Schwarze Nüsse“) 22,00

Hamachi & Flugmango „Tutti Frutti“

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

Sommermischung & vollreife Pfirsiche „Eigenbau“

Sommer-Blattsalat mit Pfirsich-Ingwermarinade 15,00

Pastasotto Bolognese & Eierschwammerl „Lasagne Tirolese“

Fregola Nudel-Risotto mit Rehfleischsugo, Pilz-Erdäpfelschaum und
gebratenen Pfifferlingen 20,00

Suppen

Kräftige Rindssuppe & Tafelspitzravioli mit Wurzelgemüse 13,00

Beef Tea & Garnelen-Gyozataschen

Kräftige Rindssuppe mit Asia-Aromen und Thai-Nudelteigtaschen mit
Garnelen-Gemüsefüllung, Sprossen 15,00

Hauptspeisen

Huchen & Gnocchi „Fischrarität aus dem Lechtal“

Huchenfilet gebraten mit Wachauer-Fischsoße, hausgemachten Frischkäse-
Gnocchi, Hokkaidokürbiscreme und Trompetenpilzen 58,00

Loup de mer & Grünkohl „es herbstlt“

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

Anton´s Jagdglück: Schmaltier & Vogelbeer - Wuchteln

Rücken rosa gebraten, mit Rotwein-Hirschsoße, Rohrnudeln mit
Vogelbeerfülle und Rosmarin-Wacholderbutter, Romanesco 55,00

St. Geirer Biohendl: Brust & Haxl „Genuss hoch 2“

1.Gang: Hendlbrust saftig gebraten, Sherry-Natursoße, Dreierlei vom Mais 49,00
2.Gang: Hühnerkeule gebacken, Erdäpfel-Vogerlsalat, wachsweicher Dotter,
Preiselbeermajo

Traudis Burger des Monats: „Rauchiger Stier“

Patty vom gesmokten Stiernacken, Ochsenherztomate, geräucherter
Mozzarella, Aioli, Whiskey-Barbequesoße, Gurkenrelish, Sesam-
Kartoffelbun, Knusper-Bacon, fritierter Jalapeno, Gitter-Kartoffelchips 30,00

Desserts

Traditionelle Tiroler Nachspeisen: Moosbeernockn

Fruchtige Nockerl aus Tiroler Waldheidelbeeren mit Karamell-Cremeeis von
der Valrhona Dulcey blond Schokolade 15,00

Geeister Irish Coffee & Whisky-Schokopraline

Geeistes Kaffeemousse geflämmt auf Whiskycrème und Schokobiskuit,
dunkler Schokolikör und Valrhona-Praline 15,00

Schweizer Käsesahneschnitte & Ananas-Rüblisorbet 15,00

Espresso-Martini: After Dinner Cocktail: Mary White Vodka, Tia Maria, 15,00
Vanillelikör, Chocolatebitter, Espresso, geraspelte Kaffeebohne