

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner Barons de Rothschild Blanc de Blancs Brut</b>	29,00
<b>Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut</b>	12,00
<b>Bellini:</b> Pfirsich/Nectarine – Likör aus der Provence/ Zitrone/ Crémant d'Alsace	16,00
<b>Summer G &amp; T:</b> Bombay Sapphire "Sunset" Gin/ Fever-Tree Refreshingly Light Tonic/ Orange	16,00
<b>Mai Tai Hawaii:</b> Bacardi Carta Blanca/ Dead Man's Fingers Pineapple Rum/ Curaçao/ Orgeat/ Ananas-Orangensaft frisch gepresst/ Limette/ Minze	16,00
<b>Mallorca Spritz:</b> Canonita de Mallorca/ Fever Tree Mediterranean Tonic/ Orange/ Orangenminze/ Sekt	12,00
<b>Alkoholfreie Drinks: Vitamin-Powershake:</b> Pfirsich/ Orange/ Himbeer	16,00
<b>Hausgemachter Eistee:</b> Tuareg: Grüner Tee mit Nana Minze/ Pfirsich	8,00

## Menü „Sommerfrische“

### **Tomatenraritäten & Ziegenfrischkäse**

Vollreife, aromatische Biotomaten aus unserem Garten/ karamellisierte Frischkäseröllchen  
Tomatenterrine/ Tropeazwiebel/ Basilikum/ Tomatenvinaigrette 20,00

2022 Sauvignon blanc D.O.P. La Tounella, Ippolis di Premariacco, Friaul 10,00

### **Aufgespießt: Duroc & Oktopus**

Schweinsfilet-Oktopus-Chorizospieß/ Salsa verde/ Ratatouille im Spitzpaprika  
Erdäpfelblattln 51,00

2018 Amarone D.O.C.G. Costasera Masi, Valpolicella 21,00

### **XXL Eistrüffel**

Malaga-Cremeeis mit Valrhonashokostücke und Krokant/ Schokohülle/ Vanillesoße  
Tonkabohnenschaum/ Himbeeren/ Erdbeeren  
16,00

Menü 85,00/ Menüweine 31,00

## Gourmet Menü „OMG - einmal alles bitte“

### **Hamachi & Leche de Tigre**

Ceviche von der Gelbflossenmakrele/ Peruanische Marinade/ Mango  
Stangensellerie/ Jungzwiebel 27,00

2022 Roter Veltliner, Ried Reienthal, Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal 11,00

### **Kräuterschaumsüppchen & Pfifferlinge 16,00**

### **Bonbons voller Sommer**

Tortellini mit Paprika-Auberginenfülle/ Babyspinatblätter/ Tomatensoße/ Parmesan 18,00

2018 Riesling, Smaragd, Vintobekfüllung, Knoll, Loiben Wachau 25,00

### **Hummer Bruschetta & Kaviar 65,00**

2018 Neuburger, Smaragd, Hirtzberger, Spitz Wachau 18,00

### **Limettensorbet & Beluga Vodka 6,00**

### **Schwarzfederhuhn & Schwarzer Trüffel**

Brüstchen mit Sommertrüffel rosa gebraten/ Trüffel-Gnocchi/ Kerbelwurzel/ Trüffelsoße 59,00

2016 Pinot Noir, Unter den Terrassen, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee 19,00

### **Fourme d'Ambert & Honig-Marillen 16,00**

2017 Beerenauslese, Roter Veltliner, Mantler, Gedersdorf Kremstal 14,00

### **Schoko-Vanille Mille feuille & Brombeeren**

Karamell-Brickteig/ Valrhona-Schokoganache/ Vanillecreme/ Brombeersorbet 18,00

Menü 189,00 / Menüweine 87,00

## **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*

### **Steinpilzschichttorte „Der Wald ruft“**

*Kräuterpalatschinken geschichtet mit Waldpilz-Duxelles Füllung,  
Madeiraglasur, gebraten Steinpilzen und Pilz-Madeirasoße*

23,00

### **Entenleberterriner & Brioche „Zartschmelzende Köstlichkeit“**

*Traudis Terrine von der Bio-Entenleber mit Zwetschken in Honig und  
Portwein, Bitterschokolade, hausgemachtes Brioche*

29,00

### **Sashimi Thunfisch & Wassermelone „Thai Summer Rolls“**

*Thunfisch (Angelware kein Delphin in Gefahr) Röllchen mit Wassermelone-  
Gurke und Thaimarinade (Chili, Limette, Koriander, Ingwer, Zitronengras, Umami, Soja)*

26,00

### **Stierfilet & Steinpilze „Two Soul Tatar“**

*Stier-Steinpilztatar: Filet und gebratene Steinpilze gebackt mit Pilzöl,  
Schalotten und grobkörnigem französischen Senf*

28,00

### **Sommerblätter & Sweet-Fruity-Spicydressing „Für Salattiger“**

*Blätter von Babyspinat, Häuptel, Rucola, Eichblatt, Castelfranco mit weißem  
Balsamico, Olivenöl, Pfirsich, Ingwer, Schalotten, Chili, Honig und Curry*

17,00

### **Kräftige Rindsuppe & Kalbs-Leberknödel & Majoran**

16,00

## *Hauptspeisen*

### **Steinbutt & Steinpilz „Surf & Seek“**

*Filet gebraten mit Steinpilzrisotto, wilder Brokkoli und Riesling-Fischsoße*

69,00

### **Lammkoteletts Five Spice & Süßkartoffel „Visit Chinatown“**

*Koteletts kross gegrillt mit 5-Gewürze-Soja-Honigsoße, Gartenbohnen mit  
Sesampaste und Süßkartoffelscheiben*

68,00

### **Etwas Besonderes für 3 Steakliebhaber: T-Bone „Special Cut“**

*ca 1.400 Gramm T-Bone Steak vom Tiroler Stier auf Meersalz gegrillt mit  
Maiskolben, Potato-Wedges, weißer Pfeffer-Cognacsoße und Popcorn-Majo*

207,00

### **Junges Reh & Zwetschkenpofesen „Weidmannsdank“**

*Rücken vom frisch erlegten Reh, rosa gebraten, Wildrotweinsoße, wilder  
Karfiol und Karfiolcreme und Brioche-Powidlschnittchen gebacken*

76,00

### **Traudis Burger des Monats: „Vitello Tonnato“**

*Kalbfleischpatty im hausgemachten Kartoffel-Bun mit Sesam, Sashimi-  
Thunfisch, Thunfischsoße, Scamorza, Rucola, Mangochutney, Ochsenherz-  
Tomate, Kartoffelchips*

40,00

## *Desserts*

### **Moosbeernockn & Almjoghurteis „Tiroler Bergsommer“**

*Traditionelle, fruchtige Tiroler Nachspeise aus Waldheidelbeeren*

18,00

### **Geeistes Kaffemousse & Schokolade „Eiskaffee deLuxe“**

*Weißes Kaffemousse geeist, geflämmt mit Schokokern, Whiskeytrüffel,  
schwarz-weiße Schokoerde, Schokocreme, Orangenbaiser, Orangengel*

18,00

### **Piña Colada-Sorbet & Havana Club Verde am Tisch gerührt**

16,00

### **After Dinner Cocktail: Espresso Martini**

16,00