

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner, Brut, Millésime 2015, Taittinger, Reims</b>	29,00
<b>Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut</b>	13,00
<b>Litschee Splash:</b> Frische Litschee/ Cointreau/ brauner Zucker/ Limette/ Crémant d'Alsace	17,00
<b>Winter Aperol Cocktail:</b> Mandarinsaft/ Aperol/ Mandel/ Zwetschkenlikör/ Zimt/ Vodka	17,00
<b>Amarena Negroni:</b> Amarena Bitter / Tanqueray Flor de Sevilla Gin/ Antica Formula Carpano	17,00
<b>Porn Star Martini:</b> Vodka/ Passionsfrucht/ Vanillelikör/ Limette/ Champagner Shot	27,00
<b>Alkoholfreie Drinks:</b> <b>Vitamin-Powershake:</b> Mandarine/ Maracuja/ Orange/ Ananas <b>Hausgemachter Eistee:</b> Zitronengras-Zitronenverbene/ Ananas	8,00

## Menü Februar

### Waller Wildfang & Wasabi-Gurke

Wallerfilet hausgeräuchert/ Gurkenspaghetti mit Wasabischaum/ Crème fraîche 20,00

2020 Grüner Veltliner, Fass 4 Ott, Feuersbrunn, Wagram 9,00

### Hirschkalb & wilder Brokkoli

Schnitzel rosa gebraten/ Wacholderrahmsosse mit Speck, Champignon und Preiselbeeren/ Grießknödel mit Nussbutter 49,00

2021 Merlot, Ried Salzburg, Helmut Preisinger, Gols, Neusiedlersee 17,00

### Trüffel Coulommiers

Kuhmilchcamembert/ Mascarpone / Perigord-Trüffel 10,00

### Winter-Mille feuille & Apfel-Karamell

Karamellknusperblätter/ Karamellsahne/ Apfelkugeln/ Vanilleeis 16,00

4 Gang Menü 90,00/ Menüweine 26,00

## Asia infused Gourmet Menü Slim Fit

### Stachelritter & Blutorange

Ceviche vom Zander/ Japan. Mayo mit Blutorange-Chili-Limette/ Fenchel/ Korianderöl 25,00

2022 Wiener Gemischter Satz, Ried Nussberg, Mayer am Pfarrplatz, Wien 10,00

### Cripy Spicy Salmon Roll

Knusprige Nori-Reisrolle/ Lachs (Lable Rouge)/ Teriyaki Sauce/ Sushi-Ingwer/ Avocado 19,00

2022 Châteauneuf-du-Pape, blanc La Nerthe, Vaucluse 26,00

### Beef Tea & Wagyu

Thai Suppe vom Rind und Geflügel/ Sprossen/ Gemüse/ Wagyu 21,00

### Onsen-Ei & Perigord-Trüffel & Artischocke

Wachsweiches Ei/ Perigord-Trüffel/ 2erlei Artischocke gebraten und mariniert/ Kartoffelschaum und Kartoffelkrusteln 20,00

2021 Chardonnay Smaragd, Hirtzberger, Spitz, Wachau 19,00

### Jakobsmuschel & Chicorée

Muschel gebraten/ Chicorée in Gewürzfond/ Ricottagnocchi/ Passepierre Algen 20,00

2018 Traminer, Smaragd, Knoll, Loiben, Wachau 17,00

### Buttermilcheis & Apfel & Kolrabi

Apfelstifte/ saurer Kolrabi/ Yuzuperlen 6,00

### Lamm & Olivenbrot

Rücken vom Tiroler Berglamm gebraten/ Olivenbrot/ Tomatentapenade/ Babyspinat/ Knoblauch 76,00

2019 Château Malescot-St-Exupery La Dame de Malescot, Margaux 20,00

oder für Weinliebhaber eine besondere Gelegenheit: 2019 Château Malescot-St-Exupery 31,00

### Vanille-Honig-Softeis & Lotus Chips 6,00

### Kokosmilchreis & Mango & Frischkäsemoussebällchen 16,00

9 Gang Menü 185,00 / Menüweine 92,00 / 103,00

## **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*

### **Sashimi Thunfisch & Papaya Som Tam „Asia Street Food“**

Saku Thunfisch geflämmt auf Salat vom Grünen Papaya, Erbsenschoten, Chili, Knoblauch, Erdnüsse, Limette und Fischsoße

36,00

### **Entenleber & Brioche „wie Gott in Frankreich“**

Traudis Terrine von der frischen Entenleber mit Cognac und Portwein verfeinert, Honigmispeln in Port, hausgemachtes Brioche

30,00

### **Matjes & Apfel-Rohne-Kren „Sylter Nigiri“**

Matjesfilet auf Kartoffel, Rote Rübe, Apfel, Tropea-Zwiebel, Kren, Sauerrahm, Vintschgerbrot

20,00

### **Schlutzkrapferl & Parmesan „Natur-pur Tirol“**

Hausgemachte, dünne Erdäpfel-Nudelteigtascherl mit Spinat-Ricottafüllung, frisch geriebenen Parmesan Reggiano, brauner Butter, Schnittlauch

19,00

### **Rauchiges Eichelschwein & Radi-Salat „Speck de Luxe“**

Rücken aus unseren Räucheröfen in dünn geschnitten auf geriebenem Schwarzen Rettich mit Rahmmarinade, Portwein-Apfelragout

24,00

### **Winterblätter & Buddhashand-Zitronendressing „für Salattiger“**

16,00

### **Samtsuppe von der Topinamburknolle**

16,00

## *Hauptspeisen*

### **Kaviar Capellini & Lachs „Carbonara di mare“**

Label Rouge Lachs hausgeräuchert, Störkaviar, Muscheln, „Algen“ auf extra dünnen Spaghetti mit wachswweichem Ei und Parmesan

48,00

### **Forelle & Schwarzer Wintertrüffel „Trüffel-Fisch“**

Forelle mit Perigord-Trüffel gefüllt und gebraten auf getrüffeltem Erdäpfel-Lauchgemüse

58,00

### **Tiroler Hirsch & Baumkuchen „Weidmannsdank“**

Rücken à point gegrillt mit Erdäpfel-Baumkuchen, Babyblaukrautherzerl und Hirsch-RotweinsöÙe mit Preiselbeeren

68,00

### **Tafelspitz & Traditionelles „Wiener Klassiker“**

Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Tafelspitzsuppe, Röstkartoffel, Cremespinat, kalte SchnittlauchsoÙe und Apfelkren

55,00

### **Traudis Burger des Monats: „Izakaya“**

Patty vom Wagyrind im Kartoffelbrotbun, geschmolzener Taliggiö, Mizuna, halbtrocknete Tomaten, Sriracha SoÙe, Trüffelmajo, Perigordtrüffel „Pommes“

49,00

## *Desserts*

### **Valrhona-Puffreis & Fruchtikus**

Zweierlei Fruchtikus: Mango-Maracuja auf Nougat-Schoko-Knusper-Reis und Popcorn-Eis

18,00

### **Mohnnidei & Rumzwetschke**

Kartoffel-Topfennudeln in Mohnzucker gewälzt, Zimt-Armagnaceis und hauseingelegte Rumzwetschken

19,00

### **Zitrusfrucht Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt**

16,00

### **After Dinner Cocktail: Espresso Martini Vanille oder Salzkaramell**

16,00