

Aperitifempfehlungen

Champagner, Brut, Millésime 2015, Taittinger, Reims	29,00
Champagner, Rosé Grand Cru, Extra Brut, Maillart, Ecueil	29,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Red Nose Rudolph: Frischer Mandarinen-saft/ hausgem. Bio-Orancello/ Himbeereiswürfel/ Crémant	17,00
Santa Claus: Weihnachtlicher Aperol-Cocktail: Citron Vodka/ Mandarinen-saft/ Aperol/ Zwetschken-Zimlikör	17,00
Winter Negroni: Fabbri Amarena Bitter/ Bombay Sapphire Sunset Gin/ Antica Formula Carpano	17,00
Pornstar Martini: Vodka/ Passionsfrucht/ Vanillelikör/ Champagner	24,00
Alkoholfreie Drinks: Vitamin-Powershake: Holunderbeer/ Birne/ Orange	16,00
Hausgemachter Eistee: Zitronengras/ Zitronenverbene/ Ananas	8,00

Menü „Advent“

Zander Wildfang & Fenchel

Ceviche vom Zanderfilet/ Limetten-Fenchelmarinade/ rosa Pfeffer / Buttermilchdressing 24,00

2021 Sauvignon blanc Zoller-Saumwald, Haiming Nordtirol 10,00

Frau Ente & Kastanie

Weibliche Entenbrust/ Honig-Kastanienlasur/ Preiselbeer-Schupfnudeln/ Portweinsosse
Erbsenschoten 52,00

2019 Merlot, Reserve, Bauer, Feuersbrunn, Wagram 13,00

Trüffel Coulommiers

Kuhmilchcamembert/ Mascarpone / Burgunder-Trüffel 10,00

Winter Tarte

Mandarinen-Joghurttarte / Baiser/ Eis von Valrhona-Yuzu Inspiration 16,00

4 Gang Menü 90,00/ Menüweine 23,00

Gourmet Menü

„Bellissimo Piemonte in 8 stazioni“

Gamberetti & Pomelo-Romanasalat 22,00

2022 Grauburgunder, Gollenz, Tieschen, Vulkanland 8,00

Herbst-Samtsuppe 16,00

Hokkaidokürbis/ Stangensellerie/ grüner Paprika/ gelbe Currypaste/ Chili/ Kokosmilch

Fontina Ravioli & Alba Trüffel & Kastanie 32,00

2021 Chardonnay, DOC Rinato, Viberti, Barolo 17,00

Oktopus & Calamare & Poverade & Salsiccia 38,00

2020 Sauvignon blanc, Pössnitzberg, Alte Reben, E. Sabathi, Leutschach, Südst. 25,00

Sorbet von roten Weintrauben & Generous Purple Gin 6,00

Fasan im Herbstmantel & Barolo Risotto 59,00

Fasanenbrust mit schwarzen Trompetenpilzen und Spitzkraut rosa gebraten/ Rotwein-Risotto
Rosenkohl/ Schwarze Baumnüsse/ Barolo-Geflügelsoße

2019 Barolo, DOCG Montevilero, Viberti, Barolo 25,00

Ocelli in foglie de Castagno & Feige & Focaccia 16,00

2022 Vigna senza Nome, Moscato d'Asti, DOCG Braida, Rocchetta Tanaro, 10,00

Piemonteser Haselnüsse 18,00

Nussmousse-Schnittchen/ Mini-Nussbrownie mit Whiskey-Giandua Eis/ Quitte 18,00

8 Gang Menü 185,00 / Menüweine 85,00

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 & Kabeljau „Schachbrett“

Duett im Schachbrettmuster mit Daikonrettich, Erdnuss-Thaimajo, Sojagel, Limetten-Erdnussölmarinade 29,00

Tiroler Reh & Schwarze Baumnüsse „Weidmannsdank“

Carpaccio vom Rehbrücken auf Selleriecreme, fein mariniert mit Madeira und Olivenöl, hausingelegte grüne Walnüsse („Schwarze Nüsse“) 26,00

Weihnachtskarpfen & Erdäpfel-Vogerlsalat „Christmas Special“

Waldviertler Karpfen mit Brotcrumbles in Butterschmalz saftig gebacken, warmer Erdäpfel-Vogerlsalat, Soße Tartare 28,00

Winterblätter & Maroni-Nussdressing

16,00

Consommé double von der Gans & Grießnockerl getrüffelt

Kräftige, klare Ganssuppe und Grießnockerl mit schwarzem Perigord Trüffel parfümiert mit Lustau P X Sherry San Emilio 18,00

Alba Trüffel

Das Genuss-Highlight im Herbst

Weißer Alba Trüffel am Tisch frisch gehobelt pro Gramm 8,00

Getrüffeltes Tatar vom Tiroler Kalbsfilet

auf knusprigem Erdäpfelrösti und feine Salatblätter 19,00

Feine handgemachte Nüdelchen & weiße Trüffelsoße

19,00

Hauptspeisen

Seeteufel & Thai Currysoße „Asia Street Food“

Seeteufelmedaillon gegrillt auf Curryfischsoße mit Aromen von Zirtonengras, Ingwer, Ananas mit Pak Choi, violetter Blumenkohl und Wild-Reisvariation 56,00

Waller & Winterspargel Variationen „Austria Black'n White“

Wallerfilet schonend gebraten mit Sauvignon Blanc Soße, Schwarzwurzelcreme, Schwarzwurzel Ragout, Schwarzwurzel-Rohkost, Chips und in Mohn 52,00

Wildhase mit Gänseleber & Crosne „Schokohasenzzeit 😊“

Rücken rosa gebraten mit Gänseleber, Wildhasensoße mit Rotwein und Bitterschokolade, karamellisierter Apfel, Wurzelcreme und Knollenzistwurzeln 62,00

Milchkalb & Trüffelgnocchi „waschechte Tiroler“

Rücken rosa gebraten mit Natursaftl und weißem Port, frischer Burgundertrüffel, Trüffelgnocchi, Romanesco 62,00

Traudis Burger des Monats: „Die Wilderin“

Rehfleischpatty im Kartoffelbrotbun, knuspriger Speck, Blaukraut-Preiselbeersalat, Bergkäse, Pilzmajo, Barbecuesoße, Topinambur „Pommes“ 41,00

Desserts

Vanilleparfait & Birnenschichttorte „Birne Helene deLuxe“

Parfait von der Tabitivanille, Krokant, Schokosoße, Palatschinken geschichtet mit karamellisierten Birnen und Krokant, französischer Birnengin 18,00

Nougat-Topfenknödel & Glühweinsabayone

Topfenknöderl mit Valrhona-Pralinenfüllung in Brioche-Butterbrösel mit Zimt, warmen Glühweinschaum und Joghurt-Rahmeis 19,00

Rosa Grapefruit Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt

16,00

After Dinner Cocktail: Espresso Martini

16,00