

## Aperitifempfehlungen

<b>Champagner, Taittinger Brut, Folies de la Marquetterie</b>	27,00
<b>Crémant d' Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut</b>	13,00
<b>Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé Alkoholfrei, Vin de Provence</b>	19,00
<b>Walderdbeer Champagner Splash:</b> Frische Himbeer-Erdbeersaft/ eingelegte Walderdbeeren/ Taittinger Champagner	27,00
<b>Rhabarber Mojito:</b> Havana Club Anejo3 Rum/ Rhabarber/ Limette/ Weißer Rohrzucker/ Minze	17,00
<b>Gin Fizz oder Gin &amp; Tonic des Tages</b> perfect serve von besonderen Gins	17,00
<b>Aston Martin-i:</b> Remy Martin Cognac/ Old English Gin/ Bananenlikör/ Zitrone/ Absinth-Rauch	17,00
<b>Alkoholfreie Drinks: Grüner Detox Powershake:</b> Ananas/ Orange/ Mango/ Spinat <b>Hausgemachter Zitronen-Eistee:</b> 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, Vintothekabfüllung, Smaragd, Knoll, Loiben, Wachau 25,00

#### **Loup de mer & Ox**

Wildfang Wolfsbarschfilet auf Ochsenflepperrine/ 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

<b>Sashimi Thunfisch &amp; Papaya Som Tam</b> „Asia Street Food“ <i>Saku Thunfisch gebläut auf Salat vom Grünen Papaya, Erbsenschoten, Chili, Knoblauch, Erdnüsse, Limette und Fischsoße</i>	38,00
<b>Surf'n Turf Tatar &amp; Erbsen</b> „Zakaya“ <i>Handgeschnittenes Rinderfilet mit Unagi, Ponzu, Sesamöl und gebratene Black Tiger Garnelen gebackt mit Limette, Erbsensaft-Marinade</i>	37,00
<b>Beuscherl vom Kitz &amp; Serviettenknödel</b> „Tiroler Schmankerl“ <i>nach alten Hausrezept zubereitet</i>	25,00
<b>Frau Ente &amp; Löwenzahn</b> „Entelein fein“ <i>Tranchen von der rosa Entenbrust mit Creme vom gerösteten Karfiol, mariniertes Rohkostkarfiol und Löwenzahn-,Kapern“</i>	20,00
<b>Onsen Ei &amp; Weißer Spargel</b> „Vegetarisch-köstlich“ <i>Wachsweiches Ei auf Baby-Blattspinat, weißer Spargel und Hollandaise</i>	25,00
<b>Spezialblätter &amp; Buddhashand Zitrone</b> „Asia Salat -delikat“ <i>Baby-Blattspinat-und Romanasalat mit Asiamarinade, Sesam und eingelegten Buddhashand-Zitronenscheiben</i>	19,00
<b>Rinderconsommé &amp; gebackene Kalbsleberknödel</b>	17,00
<b>Leicht, würzige Schaumsuppe vom Zillertaler Festbier</b>	18,00

## Hauptspeisen

<b>Seesaibling &amp; Brennessel-Gnocchi</b> „ein Tiroler“ <i>Filet gebraten mit Beurre blanc, Stör Kaviar, grüner Spargel und Brennessel-Gnocchi</i>	69,00
<b>Loup de mer &amp; Ox</b> „Surf'n Turf special“ <i>Wildfang Wolfsbarschfilet auf Ochsenfleischterrine mit Asia Beef Essenz, süßer Ofenzwiebel im Sushiessig, Mini-Kräuterseitlinge und Frühlingszwiebel</i>	72,00
<b>Mai-Rehbock &amp; Mairübchen</b> „Maigaben“ <i>Rücken vom Tiroler Reh rosa gebraten mit Mairübchen, naked Thymian-Schupfnudel und Gewürz-Rotweinsauce mit Mainipferlbhonig</i>	68,00
<b>Filet Wellington vom Kaninchen</b> „Kaninchen und sein Futter“ <i>Kaninchenrücken im Kräuter-Morchel-Knuspermantel, Morchelrahmsauce, Erbsen, Karotten und Kohlrabi</i>	62,00
<b>Traudis Burger</b> „Spring light- low carb“ <i>Patty vom Tiroler Kalbl mit geschmolzenen Burrata, Trüffelmajo, Frühlingsblätter, grüner Spargel im Backteig, Kartoffelbun, Pommes</i>	42,00

## Desserts

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