

Aperitifempfehlungen

Champagner Taittinger, Brut Millésimé 2015	25,00
Schloss Gobelsburg Brut Reserve Winzersekt, Langenlois	13,00
Bellini: Frische Pfirsiche/ Aelred Nectarine Likör/ Peach Bitter/ Schloss Gobelsburg Winzersekt	16,00
Sex on the Beach: Stolichnaya Elit Luxury Vodka/ Pfirsich/ Himbeer/ Orange / Limette	16,00
Light Summerful Gin&Tonic: Hayman's Peach & Rose Gin/ Fever Tree Refreshingly Light Tonic/ Pfirsichspalte/ Ananassalbei	16,00
Côte d'Azur Spritz: Pampelle Ruby l'Apéro/ Cassissoft/ Malve/ Lavendel/ Sekt/ Soda/Minze	16,00
Alkoholfreie Drinks: Vitamin-Powershake: Roter Beeren Smoothie Hausgemachter Eistee: Malventee mit Rote Beeren	8,00

Menü „Naturküche“

Smokey Bergforelle & Kren Gurken

Forelle aus dem Räucherofen/ Freilandgurke/ Kren/ Cremejoghurt/ Vollkorn-Crumbles 23,00

2019 Chardonnay, Kirchenriese, Zoller-Saumwald, Haiming, Nordtirol 12,00

Eichelschwein & Provenzalisches Gemüse

Filet rosa gebraten / Schwarzbiersoße/ Ratatouille/ Rosmarin-Gnocchi 44,00

2019 Pentagon 20. Jubiläums Edition, Pfneisl, Deutschkreutz, Mittelburgenland 13,00

Schönager Alm Bergkäse (3 Monate/ 12 Monate) & **Bauernbrot** 10,00

Stanzer Zwetschke & Krokant & Dunkle Schokolade

Krokanteis/ Zwetschkenröster/ Valrhona Pur Caraibe-Schokoschaum 15,00

Menü 79,00 / Menüweine 25,00

Gourmet Menü „Summerblues“

Jakobsmuschel & Pfifferling

Jakobsmuschel Sashimi / Mohn-Orangen-Reiseszig/ saure Pfifferlinge 20,00

2021 Welschriesling DAC, Albrecher Leutschach, Südsteiermark 6,00

Waldpilztorte & Madeira

Kräutercrepes geschichtet/ Waldpilz-Duxelles / Madeiraglasur 19,00

2020 Riesling, Ried Pfaffenberg, Knoll, Loiben Wachau 11,00

Hokkaido Kürbissuppe & Kürbiskerne

Kürbis/ grüne Paprika / Stangensellerie/ Kokosmilch/ Curry 16,00

Oktopus Bourguignon & Kartoffel Zweierlei

Oktopus in Portwein geschmort/ Wurzelgemüse/ Kartoffelcreme und Krusteln 24,00

Zur Wahl: Châteauneuf-du-Pape, **rouge oder blanc** Château La Nerthe, Vaucluse 21,00

Sorbet von blauen Haustrauben & G'Vine Gin 8,00

Tiroler Reh & Nusspaunzen

Rücken rosa gebraten/ Rotweinssoße mit Hollermandl/ Paunzen mit Nusskruste/ wilder Brokkoli
72,00

2018 Collazzi IGT, Tenuta I Collazzi, Impruneta, Florenz 18,00

Schönanger Alm-Camembert & Spitzbaguette 12,00

Beeren Mille Feuille & Himbeer-Eis

Butter-Briketeigschichten/ Vanillecreme- und Valrhonashokocreme/ Brombeeren/ Himbeeren 16,00

2013 Grand Cuvée TBA, Nr. 6 Nouvelle Vague, Kracher Illmitz, Neusiedlersee 18,00

Menü 160,00 / Menüweine 74,00

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

Beef Tataki & Limetten-Chili-Soja „Japanisches Carpaccio“

Filettranchen vom Almoachsen iced blue rare (Filet rare gegrillt) mit scharfer Marinade und Daikonrettich 25,00

Ravioli & Bonbons „2 x Pasta mit Füllung“

Ravioli mit Ricotta, Minze, Parmesan – Bonbons mit Pesto, Portwein-Radies, Zitronen-Olivenöl 19,00

Lachs Bluehouse Sapphire & Trüffelmajo „best salmon ever“

Sashimi Lachs geflämmt auf Eisberg mit Karotten-Sojamarinade und Trüffelmajonaise 23,00

Herbstblätter & Passionsfrucht-Cedrozitrone „für Salattiger“

Blattsalat mit Cedrozitronendressing und Passionsfrucht 16,00

Entenleber & Brioche „wie Gott in Frankreich“

Traudis fantastische Terrine von der frischen Entenleber mit Cognac und Portweinkonzentrat verfeinert, glasierte blaue Trauben 29,00

Suppen

Kräftige Rindssuppe & Gänseleber-Schöberlschnitten

16,00

Hokkaido-Kürbissuppe & Kürbiskerne „aromatisch-leicht“

Leichtes, pikantes Süppchen aus Hokkaidokürbis, grünem Paprika, Stangensellerie, Curry, Ingwer, Chili, Kokosmilch, Kernöl 16,00

Hauptspeisen

Steinbutt & Yuzu-Babyspinat „Fisch-Sommerfrisch“

Filets zart gebraten, Fischsoße mit Kokoswasser, Blumenkohlcreme- und Röschen, Spinatblätter mit Yuzumarinade 72,00

Süßwasser Bouillabaisse „French Connection“

Zander, Saibling, Waller, Flusskrebis in kräftiger Fisch-Tomatenessenz mit Safran und Gemüse, Soße Rouille, hausgemachtes Spitzbaguette 64,00

Schwammerlgulasch & Serviettenknödel „Tiroler Veggiekost“

Waldpilze nach unserem Hausrezept zubereitet mit Kräutern und Rahmsauce, flaumiger Serviettenknödel 42,00

Vitello Tonnato & Pasta al burro capperi „deLuxe Variante“

Rücken vom Tiroler Kalb mit Thunfischtatar, Thunfischsoße, Natursaftl und dünne Spaghetti mit Parmesan-Buttersauce, Kapern, Petersilie, Tomate 54,00

Traudis Burger des Monats: „die Wilderin“

Patty vom Rehfleisch mit gebratenen Steinpilzen, Bergkäse, Blaukrautsalat mit Preiselbeeren, hausgemachtes Kartoffel-Bun mit Sesam, Waldpilzmajo, Wacholder-Thymian Wedges, Barbecuesauce 38,00

Desserts

Nachspeisen-Highlight: Moosbeernocken & Almjoghurteis

Fruchtige Nocken aus Tiroler Waldbeidelbeeren, fein karamelisiert, und Joghurteis 18,00

In Dankbarkeit an Antons Bienchen: Honig Dessertvariation

Honig-Joghurtmousse auf Valrhonachokocrunsh, Germteigkräpferl mit Honigkaramellsoße, Nougat Montélimar (Türkischer Honig) 18,00

Pfirsichsorbet & Winzersekt

Sorbet aus Pfirsich vom eigenen Garten mit Sekt am Tisch gerührt 16,00

After Dinner Cocktail: Espresso-Martini

16,00