

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/ Cassissaft/ Malve/ Lavendel/ Sekt/ Soda/Minze	16,00
Alkoholfreie Drinks: Vitamin-Powershake: Marillen-Orangen Smoothie Hausgemachter Eistee: Malventee mit Rote Beeren	8,00

Menü „Dolce Vita“

Calamari wie beim Italiener & Rucola

Calamari mediterran gebraten/ Jungknoblauch/ Datterino/ Pfefferoni/ Basilikum/ Rucola 19,00

2021 Passiperduti D.O.C. Grillo, Donnafugata, Marsala, Sizilien 10,00

Knuspriges Stubenküken & Zuckermais

Ein Halbes Hühnchen / Natursoße/ Paprikaessenz/ Dreierlei vom Mais 39,00

2020 Talò Primitivo di Manduria, D.O.P. San Marzano, Apulien 9,00

Caciotta degli Angeli & Focaccia 10,00

Profiteroles & Crema Chantilly

Mini Brandteigkräpfertürmchen/ Valrhonaschokosofe/ Vanillecreme 15,00

Menü 77,00 / Menüweine 19,00

Gourmet Menü „Great Asia Food“

Nigiri Sushi & Roter Sushi Ingwer

Sashimi Hamachi / Ora King Lachs/ Avocado/ Wasabi/ Sushireis/ Nori 23,00

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

Beef Tea Soup & Gyoza

Thai Suppe/ Teigtaschen mit Fisch-Gemüsefüllung/ Sprossen 17,00

Grammel-Knödel & Som Tam Thai & Moo Ping

Grammeln, Soja, Chili, Jungzwiebeln im Erdäpfelteigknödel/ Grüner Papayasalat/
knuspriges Schweinspießchen mit Dörrewetschkenlack 19,00

2018 Rotgipfler Ried Wiege Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion 8,00

Black Tiger Garnele & Glasnudeln

Garnele vom Rost/ Glasnudeln/ Jungzwiebel/ Mango/ Limette/ Erdnüsse 24,00

2017 Neubuger Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau 15,00

Zitronengras-Ingwer-Thai Basilikumsorbet & Roku Japanese Gin 8,00

Lammkoteletts Five Spice & Sesam-Bohnen

Koteletts gegrillt/ Five Spice Gewürzsoße mit Soja und Honig/ Bohnen mit Tahina Sesampaste
Süßkartoffel mit Knoblauch und Rosmarin 64,00

2019 Le Dragon de Quintus, Grand Cru, Saint-Emilion, 19,00

Passionsfrucht-Crème Brûlée & Vanille-Kubebenpfeffereis 16,00

2020 Moscato d'Asti D.O.C.G. Vigna senza Nome "Braida" G. Bologna 8,00

Menü 155,00 / Menüweine 60,00

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 Tatar & Gänseleberflocken „Haute Couture Ox“

Tatar vom Almochsen mit Nussöl, Petersilie, geblämmte Schalotten und
geraspelter Gänseleber

28,00

Pfannengemüse & Mozzarella „Gartenfrisch auf den Tisch“

Zucchini, Paprika, Tomate, Knoblauch, Pfefferoni, Rosmarin in Olivenöl
gebraten, geschmolzene Mozzarella-Bambini, Basilikum, Kräuter-Baguette

18,00

Sardinen & Gurke-Apfel-Zwiebelrahm „Fischmarkt Style“

Hauseingelegte Sardinen mit Gurke-Apfelsalat

19,00

Sommer-Mix & Walderdbeeren „für Salattiger“

Blattsalat mit Olivenöl-Weißer Balsamicodressing mit Walderdbeeren,
Jungzwiebel, Knoblauch, Ingwer

16,00

Tiroler Reh & Eierschwammerl „Natur pur“

Carpaccio vom Wildschönauer Reh mit Wildkräuter mariniert und
Pfefferlingtatar mit Kernöl und Liebstöckel

27,00

Suppen

Kräftige Rindssuppe & Gänseleber-Schöberlschnitten

16,00

Beef Tea Soup & Gyoza

Thai Suppe, Teigtaschen mit Fisch-Gemüsefüllung und Sprossen

17,00

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, Flusskrebs in kräftiger Fisch-Tomatenessenz mit
Safran und Gemüse, Soße Rouille, hausgemachtes Spitzbaguette

58,00

Rehfleisch-Pappardelle & Pfifferling „der Wald ruft“

Hausgemachte, breite Bandnudeln mit pikantem Rehfleischsugo und gebratenen
Eierschwammerl, Parmesanspäne

33,00

Vitello Tonnato & Pasta al burro capperi „deLuxe Variante“

Rücken vom Tiroler Kalb mit Thunfischtatar, Thunfischsoße, Natursaft
und dünne Spaghetti mit Parmesan-Buttersoße, Kapern, Petersilie, Tomate

54,00

Traudis Burger des Monats: „Everybody's Darling“

Patty vom Almstier, Cheddar, Ochsenberztomate, Knusperspeck, Salat,
Röstzwiebel, hausgem. Kartoffel-Bun mit Sesam, Barbecue-Soße,
Knoblauchmajo, frittiertes Jalapeno, Gitterpommies

38,00

Desserts

Nachspeisen-Highlight: Moosbeernocken & Almjoghurteis

Fruchtige Nocken aus Tiroler Waldheidelbeeren, fein karamelisiert, und
Joghurteis

18,00

Pina Colada Brownie

Mini-Schokobrownie auf Ananas, Pina Colada Schaum, Kokoseis

16,00

Erdbeer-Limettensorbet & Winzersekt

Sorbet mit Sekt am Tisch gerührt

16,00

After Dinner Cocktail: Espresso-Martini

16,00