

Aperitifempfehlungen

Champagner, Grand Cru, Blanc de Blancs, Extra-Brut, Pertois-Lebrun	22,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Bellini: Weinbergpfirsich/ Pfirsichlikör/ Crémant d'Alsace	17,00
Walderdbeer Gin Sour: Beefeater Pink Gin/ Walderdbeeren/ Limette/ Simple Sirup	17,00
Amarena Negroni: Amarena Bitter/ Antica Formula Vermut/ Tanqueray Flor de Sevilla Gin	17,00
Aperol-Erdbeer Sprizz: Aperol/ Erdbeer/ Limette/ Cremant/ Gingersoda/ Minze	12,00
Mariandl : Bacardi blanca/ Havana Anejo/ Marille/ Orange/ Marillenlikör, Mandel	17,00
Alkoholfreie Drinks: Exotic Powershake: Ananas/ Orange/ Mango/ Passionsfrucht	
Eistee „Prince of Wales“: Chinesischer Tee/ Zitrone/ Orange	8,00

Menü „Sommerhits“

Schottischer Label Rouge Lachs & Tintenfisch

Lachswürferl gebeizt/ Calamare / Orangen-Limettenmarinade mit Korianderöl / rote Zwiebel
Perlzwiebel/ Salatherzen 26,00

2020 Chardonnay, Kirchenriese, Zoller-Saumwald, Haiming, Nordtirol 12,00

Unser Sommerklassiker: gefüllter Paprika

Hellgrüne, dünnschalige Paprika mit Spanferkel-Kalbfleischfüllung und Parmesan gratiniert
Tomatensoße aus frischen Tomaten mit weißem Portwein / Basmatireis / Basilikum 35,00

2015 Rosso e Nero, Pöckl, Mönchshof, Neusiedlersee 14,00

Tiroler Korbkäse & Rosmarintoast 15,00

Eis am Stiel & Schaumröllchen 18,00

4-Gang Menü 90,00/ Menüweine 26,00

Gourmet Menü

„Ab in den Süden“

Spargel & Jamón Ibérico Pata Negra de Bellota

Grüner Spargel/ Parmesan/ braune Butter/ Pata Negra 33,00

2022 Riesling, Loibenberg, Federspiel, Knoll, Loiben, Wachau 13,00

Sizilianische Tomatensuppe & Buratta di Bufala 18,00

Pfifferling-Ravioli & Pilzschaum 22,00

2021 Edda Chardonnay, (Cb, Fi, Mos, Pas) Edda lei Salento, San Marzano, Apulien 10,00

Razza - Rochen & weißer Spargel 32,00

Filet vom Rochenflügel / Ragout vom weißen Spargel

2019 Roter Traminer, Große Reserve, Fritz, Zausenberg, Wagram 11,00

Erdbeer-Limetten Sorbet & Poli Marconi 42 Gin 8,00

Frau Ente & Lavendel

Weibliche Entenbrut medium rare/ Lavendel- Marsalasoße
Pastinakencreme / Erbsenschoten 54,00

2021 Tenuta Frescobaldi, Castiglioni, IGT Toscana 12,00

Soumaintrain & Feigensenf 10,00

(Kubmilchfrischkäse aus Burgund)

2021 Muskateller, Beerenauslese, Minkowitsch, Mannersdorf, Weinviertel 15,00

Raffaello & Erdbeeren

Kokoscreme / weißer Schokoknusper / Erdbeeren / Kokoseis 16,00

8-Gang Menü 182,00 / Menüweine 61,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel

(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)

Kartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch

in Originaldosen auf Eis serviert: 50 g 130,00
125 260,00

Vorspeisen

Sashimi Thunfisch & Wassermelone „Special Thai Rolls“

Sashimi Thunfisch mit Wassermelone und Gurke gerollt, Soja-Ingwermarinade, Thaimajo, Pfefferoni, eingelegten Ingwer, Korinderblatt 27,00

Artischocke & Tunken „Vegetarisches Highlight“

Artischocke in Weißwein-Kräutersud gegart mit Gemüsebrunoise und zweierlei Soßen zum Dippen 33,00

Schlutzkrapferl & Parmesan „Grübe aus Südtirol“

Hausgemachte, dünne Erdäpfel-Nudelteigtascherl mit Spinat-Ricottafüllung, frisch geriebenen Parmesan Reggiano, brauner Butter, Schnittlauch 19,00

Beef Tatare & Schwarzer Trüffel „Austria & Australia“

Rinderfilet-Tatar mit Schalotten und Trüffel, 3er-lei vom Blumenkohl, Petersilie, Trüffelmajo, gehobelter Australischer Trüffel 31,00

Babypinatsalat & Sesam-Asiamarinade „für Salattiger“

Blattspinat- und Romanasalat fein mariniert mit Trüffel-Sesamöl, Soja und Yuzusaft, gerösteter Sesam 16,00

Sizilianische Tomatensuppe & Burrata di Bufala

Natur-Tomatensuppe aus sonnengereiften Tomaten mit zerpfückter Burrata und Basilikum 18,00

Kräftige Rindssuppe & Leberknöderl mit frischem Majoran

16,00

Hauptspeisen

Goldbrasse & Sizilianischen Risotto „Gusto d'Italia“

Filet mediterran gebraten, Tomatenrisotto mit Oliven, Rosmarin, frischen Knoblauch, wilder Brokkoli, Tapenade 55,00

„Razza“ Rochen & Spargel „Geflügelte Majestät der Meere“

Filet vom Rochenflügel schonend gebraten mit Beurre blanc, weißem Spargelragout und Kräutergnocchi 62,00

Ibérico & Aussie Trüffel „Greetings from Down Under“

Rücken vom Eichelschwein rosa gebraten, frischer Schwarzer Trüffel, Natursaftl, Chorizo-Erdäpfelcreme, Räucher- Kartoffel, Paprikaschaum, Jungzwiebel 58,00

T-Bone Steak für 3 vom Tiroler Stier „1,5 kg Fleischeslust“

auf Meersalz in der Eisenpfanne gegrillt und serviert, Zuckermais kolben in Salzbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm-Dip, Pfeffer-Cognacsoße pro Person 88,00

Pappardelle Reh-Bolognese & Eierschwammerl „Wilde Pasta“

Hausgemachte breite Bandnudeln mit pikantem Rehfleischsugo, gebratenen frischen Pfifferlingen und Parmesanspäne 35,00

Desserts

Valrhona Schwarzwälderkirschtörtchen „Grand Mon Chérie“

Schokokuchenboden mit Kirschragout, Nougatmousse, Kirschsorbet, Crème Chantilly von weißer Schokolade, Kakaohüppchen 19,00

Marillenknödel & Mandelcremeeis

Flaumige Brandteigmarillenknödel in Brioche-Zuckerbrösel mit Marillensoße und Mandelcremeeis 19,00

Grüner Apfel-Waldklee Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt

16,00

After Dinner Cocktail:

Espresso Martini oder After Eight Mojito 16,00