

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner Barons de Rothschild Blanc de Blancs Brut</b>	25,00
<b>Champagner Blancs de Noirs Montchenot 1 er Cru Extra Brut Nicolas Maillart</b>	22,00
<b>Schloss Gobelsburg Brut Reserve Winzersekt, Langenlois</b>	13,00
<b>Giulietta - Piemonteser Bellini:</b> Kirschlikör/Kirschsafft/ hausgemachter Duftveilchensirup/ Schloss Gobelsburg Winzersekt	16,00
<b>Mariandl – Wachauer Daiquiri:</b> Havana Club (Añejo Blanco, Añejo 3 Años)/ hausgemachter Marillennektar/ Mandel/ Holunderblüte	16,00
<b>Summerful Gin &amp; Tonic:</b> Martin Miller's Summerful Gin/ Rosmarin/ Grapefruit/ Mediterrane Tonic	16,00
<b>Walderdbeer Lillet :</b> Lillet Blanc/ Raspberry & Rhubarb Tonic/ frische Walderdbeeren/ Zitronenmelisse	16,00
<b>Alkoholfreie Drinks:</b> Vitaminshake: Marillen-Orangen Smoothie Hausgemachter Eistee: Zitronenverbeneentee mit Marille	8,00

## Menü „Sonnenwende“

### **Tirol-Saibling & Waldklee**

Saibling gebeizt / Waldklee / Zitronenöl / Rosa Pfeffer 19,00

2020 Sauvignon blanc, Zoller-Saumwald, Haiming, Nordtirol 10,00

### **Ente & Lavendel**

Weibliche Entenbrut medium rare/ Lavendel-Marsalasoße / Pastinakencreme/ Erbsenschoten 39,00

2015 La Dame de Montrose, Saint-Estèphe, Bordeaux 20,00

### **Heublumenkäse & Bauernbrot 10,00**

### **Grand Mon Chéri**

Valrhona-Schokomousse / Kirschmousse/ Cognac-Kirsche / Crème aus Weißer Valrhona 18,00

Menü 75,00 / Menüweine 30,00

## Gourmet Menü „Espresso & Tschianti“

### **Tonno Tonnato & Rucola**

Thunfisch geflämmt/ Thunfischsoße/ Rucola/ Kapern 23,00

2020 Edda Bianco (Cb, Fi, Mos, Pas.) San Marzano, Apulien 9,00

### **Sizilianische Tomatensuppe & Burrata**

Datterino-Tomatensuppe/ zerpfückter Burrata/ Basilikum 18,00

### **Gnocchi grün-weiß & Pfifferlinge**

Zweierlei Erdäpfelgnocchi / Pfifferlinge/ Grana Padano 20,00

2020 Rosé La Villa Angeli, Cuvée Don Pasquale, Korsika 10,00

### **Bruschette de pesce & Algen**

Rotbarbe/ Rosmarinöl/ getrocknete Tomaten/ Bruschettabrot/ Passepierre Algen/ schwarze  
Oliven/ Olivenkraut/ 30,00

2020 Beyond the Clouds D.O.C. Elena Walch, Tramin 28,00

### **Limoncello Sorbet & Italicus 8,00**

### **Reh & Polenta bianca**

Rücken rosa gebraten/ Rotweinssoße mit Kirschen/ wilder Spargel/ Weiße Poleta 68,00

2018 Agostino Petri Chianti Classico D.O.C.D. Riserva Castello Vicchiomaggio, Greve 10,00

### **Pfeffer-Ricotta & Wassermelone 13,00**

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

### **Zabaione & Walderdbeeren**

Weinschaumcreme/ Walderdbeeren / Soft-Vanilleeis Eis/ Erdbeermark/ Löffelbikuit 15,00

Menü 160,00 / Menüweine 65,00

## **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

### **Surf'n Turf Tatar-Yin & Yang „Geniale Kombi“**

Tatar vom gebackten Tiroler Rinderfilet, klassisch zubereitet und Tatar von gebratenen Wildgarnelen, Stör-Kaviar, wachsweiches Eigelb 30,00

### **Große Artischocke & Tunken „Vegetarisches Highlight“**

Große Camus Artischocke in Weißwein-Kräutersud gegart mit Gemüsebrunoise und zweierlei Soßen zum Dippen 21,00

### **Junghirsch & frische Pfifferlinge „Antons Jagdglück“**

Carpaccio vom Schmaltier (Junghirsch) mit marinierten Pfifferlingen und Wildkräuter 26,00

### **Asia Mix & Trüffel-Yuzu-Soja „für Salattiger“**

Junge Spinatblätter und Asia Mixsalat gerösteter Sesam, Thai Dressing 16,00

### **Brennnessel-Schlutzkrapferl „Natur-pur Tirol“**

Hausgemachte, dünne Erdäpfel-Nudelteigtascherl mit Spinat aus Brennnesselspitzen und Topfen gefüllt, Parmesan und brauner Butter 19,00

## Suppen

### **Kräftige Rindssuppe & Zweierlei Knöderl**

Rindervonsommé mit Speckknöderl und Spinatknöderl 16,00

### **Sizilianische Tomatensuppe & Burrata**

Datterino-Tomatensuppe mit zerpfückter Burrata und Basilikum 18,00

## Hauptspeisen

### **Seeteufel & Minestrone „Mediterraner Genuss“**

Seeteufelmedaillons in Rosmarinöl gegrillt mit Minestronegemüse aus der Pfanne, Ricotta-Ravioli, Parmesan, Tomaten-Gemüseessenz 62,00

### **Wildfang-Zander & Eierschwammerl „Petri Heil“**

Filet auf der Haut kross gebraten mit Pfifferlingen, Pfifferlingrisotto, leichter Weißwein-Fischsoße 64,00

### **Gefüllter Paprika & Basmatireis „Unser Sommerklassiker“**

Junger grüner Paprika mit gehacktem Kalb- und Spanferkelfleisch gefüllt und Parmesansahne gratiniert, auf Pelati-Tomatensoße, Basmatireis 33,00

### **Rumpsteak & Röstzwiebel „Tiroler Rostbraten deLuxe“**

Rücken vom Tiroler Stier medium gegrillt mit Zwiebel-Natursoße, Röstzwiebel, Kartoffelpüree, wilder Karfiol 68,00

### **Traudis Burger des Monats: „Happy Trüffel-Chicken“**

Gegrillte Freiland-Hendelbrust, Mozzarella, Frühlingsblätter, Kartoffelbun, Spargel im Tempurateig mit Trüffelmayo, Wachtelspiegelei 38,00

## Desserts

### **Flaumige Marillenknödel & Mandelcreme-Eis**

Brandteig-Marillenknödel mit Brioche-Zuckerbrösel, Mandelcremeeis und Marillensoße 16,00

### **Passionsfrucht-Crème Brûlée & Vanille-Kubebenpfeffereis**

16,00

### **Erdbeer-Limetensorbet & Winzersekt**

Sorbet mit Sekt am Tisch fein gerührt 16,00

### **After Dinner Cocktails: Espresso-Martini**

16,00