

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner, Brut, Millésime 2012, Laurent-Perrier</b>	29,00
<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>Katy Berry - Preiselbeer Bellini: Preiselbeeren/ Orange / Cointreau/ Crémant d'Alsace</b>	17,00
<b>Amarena Negroni: Amarena Bitter/ Antica Formula Vermut/ Tanqueray Flor de Sevilla Gin</b>	17,00
<b>Alpbachtaler Hugo: Holunderbeeren / gelber Enzian / Zitrone / Le Tribute zero Tonic / Crémant</b>	13,00
<b>Unforgettable -Passionsfrucht-Mojito: Stolichnaya Vodka infused Zitronengras - Ingwer/Passionsfrucht/ Limette/ brauner Zucker</b>	17,00
<b>Alkoholfreie Drinks: Exotic Powershake: Ananas/ Orange/ Mango/ Passionsfrucht</b>	
<b>Beeren-Eistee: Aroniabeeren-Malven-Hagebuttentee/ Himbeer-Ribislsaft</b>	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

## Alba Trüffel

### Das Genuss-Highlight im Herbst

Weißer Alba Trüffel am Tisch gehobelt pro Gramm 10,50

<b>Feine handgemachte Nüdelchen &amp; weiße Trüffelsoße</b>	20,00
<b>Kalb &amp; Piemonteser Trüffel „Vitello con tartufi“</b>	
rosa Kalbsrücken in Tranchen auf weißer Trüffelcreme, 1 Gramm Trüffel, frittierte Mini-Kalbsravioli, Rucola, knusprige Kapern	34,00

## Gourmet Menü

### „Vorfreude Trüffel Love“

#### Smoky Duett, Aal & Iberico

Aal und Ibericoschinken aus dem Räucherofen / Birnencarpaccio / Balsamico Glaze

2022 Grüner Veltliner, Schütt, Smaragd Knoll, Loiben, Wachau 18,00

#### Kastanien-Schaumsuppe

#### Fontina Ravioli & Alba Trüffel & Maroni

2022 Chardonnay, DOC Vigna Bussia, Barale Fratelli, Barolo, Piemont 12,00

#### Seesaibling & Trüffel-Lauchkartoffel

Seesaibling / Weißburgundersoße / Lauchkartoffel mit Schwarzem Trüffel

2022 Saint-Romain, La Perrière Paul Chavy, Puligny-Montrachet, Burgund 23,00

#### Blutorangen Sgroppino

Sorbet / Campari (Pampelle) / Cremant

#### Tournedo Rossini

#### Hirsch & Gänseleber

Rücken vom Junghirsch / Gänseleber / Brioche / Bordelaise Sauce / Schwarzwurzeln

2020 Barolo DOCG Buon Padre, Viberti, Barolo, Piemont 21,00

#### Bleu d'Auvergne & grüne Tomatenmarmelade

2023 Vigna senza Nome, Moscato d'Asti, DOCG Braida, Rocchetta Tanaro 10,00

#### Eistrüffel XXL

Vanille-Rahmeis/Rumrosinen/Krokant / umhüllt mit Valrhona Schokolade

8-Gang Menü 195,00 / Menüweine 84,00

## Vorspeisen

<b>Saku-Thunfisch &amp; Papayasalat „Som Tam Thai“</b> <i>Sashimi Thunfisch auf Salat von Grünen Papaya, Chili, Schlangenbohnen, Erdnüssen, Limette, Fischsoße</i>	35,00
<b>Aal &amp; Iberico „Smokey Duett“</b> <i>Aal und Ibericoschinken aus dem Räucherofen mit Dörrzwetschkenvinaigrette</i>	30,00
<b>Kalb &amp; Piemonteser Trüffel „Vitello con tartufi“</b> <i>rosa Kalbsrücken in Tranchen auf weißer Trüffelcreme, 1 Gramm Trüffel, frittierte Mini-Kalbsravioli, Rucola, knusprige Kapern</i>	34,00
<b>Fontina Ravioli &amp; Alba Trüffel &amp; Maroni „Italien mal 3“</b> <i>Handgemachte Ravioli mit Fontinakäsefüllung, Alba Trüffelsoße, 1 Gramm Trüffel und gebobelte rohe Maroni</i>	34,00
<b>Herbstblätter &amp; Maroni-Nussdressing „für Salattiger“</b> <i>Romana Salatherzen, Radiccio Trevisiano, Vogerl, Eichblatt mit einer Marinade aus Nussöl, Balsamico, Honig, geröstete Maroni und Haselnüsse</i>	17,00
<b>Kräftige Rindssuppe &amp; Milzschnitten frisch gebacken</b>	16,00
<b>Kastanien-Schaumsuppe</b>	17,00

## Hauptspeisen

<b>Steinbutt &amp; Blumenkohl „Wildfang trifft wildes Gemüse“</b> <i>Filet schonend gebraten mit Haselnussmilch, Rieslingschaum und ein Vielerlei vom wilden Karfiol (Creme, knusprige Röschen, Rohkost)</i>	75,00
<b>Saibling &amp; Trüffel-Lauchkartoffel „Black and White“</b> <i>Seesaiblingfilet gebraten mit Weißburgundersoße und Lauchkartoffel mit Trüffel</i>	58,00
<b>Linguini &amp; Trüffelsoße (&amp; Alba Trüffel nach Wunsch)</b> <i>Handgemachte feine Nüdelchen und weiße Trüffelsoße</i>	30,00
<b>Hirsch &amp; Gänseleber „wildes Tournedo Rossini“</b> <i>Rücken vom Junghirsch gebraten mit Gänseleber, Brioche, Sauce Bordelaise und Schwarzwurzeln</i>	65,00
<b>Tiroler Stierfilet &amp; Rosmarin-Focaccia „Tagliata deLuxe“</b> <i>Filetscheiben auf geröstetem Focaccia mit mariniertem Rucola, halbgetrockneten Tomaten, Perlwieberl, Oliven, Parmesan und Basilikum</i>	63,00
<b>Dolomiten-Weide-Gans &amp; Champagnerkraut „Gans regional“</b> <i>Gans mit Äpfeln, und frischen Kräutern gefüllt, knusprig gebraten: Feinste Gansbrust- und Keulenstücke mit, Natursaftl, flaumiger Serviettenknödel Champagner-Weißkraut, Bratapfel mit Preiselbeeren</i>	74,00

## Desserts

<b>Weißer Fanfare-Röllchen &amp; Tropical Fruits „What a feeling...“</b> <i>Röllchen aus Weißer Valrhona Opalys mit Kokoscremefüllung auf Joghurtbiskuit, geflämmte Mango, Passionsfruchtsoße, Passionsfruchtpraline</i>	19,00
<b>Festtagskräpferl &amp; Zwetschkenrahmeis „Traditioneller Genuss“</b> <i>Gebackene Kletzenkräpferl und Mohnkräpferl mit Zwetschkenrahmeis</i>	19,00
<b>Eistrüffel &amp; weiße Schokosoße &amp; Beeren</b> <i>Vanille-Rahmeis mit Rumrosinen und Krokant, umhüllt mit Valrhona Schokosplitter auf weißer Schokoladesoße und frischen Beeren</i>	19,00
<b>Williams Birnen Sorbet &amp; Crémant d'Alsace am Tisch gerührt</b>	18,00

### After Dinner Cocktail:

<b>Espresso Martini oder After Eight Mojito</b>	17,00
---	-------