

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner Bollinger Special Cuvée Brut</b>	21,00
<b>Gobelsburg Brut Reserve</b> Winzersekt, Langenlois	12,00
<b>Haute Couture Bellini mit Walderdbeeren und schwarzem Pfeffer:</b> Hausgemachter Walderdbeer-Himbeersaft und Pfeffersirup/ Beefeater Pink Gin/ Gobelsburg Brut Winzersekt	15,00
<b>Lillet Rosé Walderdbeer Mule:</b> Lillet Rosé/ Ginger Beer/ Walderdbeeren im Saft/ Minze	15,00
<b>Weißer Sommer Negroni:</b> Tanqueray Rangpur Gin/ Lillet blanc/ Suze/ Zitrone/ Basilikum/ Limette	15,00
<b>Alpen Mojito:</b> Bombay Sapphire Bramble Gin/ Heidelbeeren/ Alpenminze/ Limette/ brauner Zucker	15,00
<b>Alkoholfreie Drinks:</b> Powershake Holunderbeer-Birne Smoothie Hausgemachter Bio-Pfirsich-Eistee: Zitronenverbentee mit Gartenpfirsichpüree Heidelbeer Cocktail: Hausgem. Heidelbeersaft/ Tonic/ Almdudler/ Alpenminze	7,00

## Menü „Wald & Wiese“

### **Black Tiger Garnelen & Daikonrettich**

Garnelentatar/ gegrillte Garnele/ Mirin-Honigrettichschuppen/ Krustentiercreme/ Zitrusfrüchte 17,00

2018 Sauvignon blanc, D.O.C. Andrus, Kellerei Terlan, Terlan 12,00

### **Tagliata „Wald & Wiese“**

Entrecotescheiben vom Tiroler Stier/ Waldpilze roh gehobelt und gebraten/ Brotsteine/  
Vinaigrette mit Waldbeeren/ Rucola und frische Kräuter/ gereifter Almkäse 52,00

2017 Lagrein Riserva D.O.C. Tor di Lupo, Kellerei Terlan, Terlan 14,00

**Knuspriges Zwetschken-Strudelröllchen & Vanille-Topfeneis** 15,00

oder

**Tiroler Bio-Camenbert mit Pistazien & Buttersalzstangerl** 15,00

Menü 78,00 / Menüweine 26,00

## Gourmet Menü „es herbstlt“

### **Sapphire Natur-Lachs & Ingwer-Rohnen**

Lachsscheiben gebläut/ Eissalat/ Ingwer-Rohnen-Sojavinaigrette/ Miso/ Korianderblatt 18,00

2019 Riesling, Loibenberg, Federspiel, Knoll, Loiben, Wachau 10,00

### **Hokkaido-Kürbissuppe & Kürbiskerne** 15,00

### **Bruschetta & Oktopus**

Mediterran gebratener Oktopus/ Passepiere Algen/ getrocknete Tomaten/ Tomaten-Chilimajo 20,00

2018 Chardonnay, D.O.C. Sanct Valentin, St. Michael, Eppan 12,00

### **Kastanienravioli & Schwarze Herbst-Trüffel**

Hausgemachte Ravioli mit Kastanien-Fontinakäsefüllung/ Trüffelsoße/ Maroni/ Trüffel 18,00

2018 Roter Veltliner, Botega Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal 11,00

**Williamsbirnen Sorbet mit Rosmarin & Tanqueray No.Ten Special Edition** 10,00

### **Französische Taube & Topinambur**

Taubenbrüstchen medium rare/ Portwein-Taubensoße/ Topinambur Zweierlei 44,00

2018 Cont`Ugo, Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri 15,00

### **Wildschönauer Almkäse & Weintrauben & Nussbrot** 10,00

2017 Welschriesling Beerenauslese, Preisinger Gols, Neusiedlersee 14,00

### **Hommage an die Honig-Biene**

Joghurt-Honigcreme auf dunklem Schokobiskuit/ Honig-Macaron/ Karamell-Wabe/ Mandeleis  
im Krokantmantel/ Ganache aus weißer Schokolade/ Schokobiene 15,00

Menü 140,00 / Menüweine 62,00

## **Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel**

(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)

Kartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch

in Originaldosen serviert:

50 g

120,00

125 g

250,00

## *Vorspeisen*

### **Carpaccio vom Hirschkalb & Baumnüsse „Weidmannsheil“**

Carpaccio vom Wildschönauer Hirsch mit Nuss-Olivenöl, Madeira,  
Selleriecreme und hauseingelegten grünen Walnüssen („Schwarze Nüsse“)

22,00

### **Hamachi & Flugmango „Tutti Frutti“**

Sashimi vom Hamachi (Yellowtail, Bernsteinmakrele/ bester Sushifisch) mit  
Mango, Avocado, Jungzwiebel, Ingwer, Reisesessig, Wasabi, Limettenschaum

29,00

### **Sommermischung & vollreife Pfirsiche „Eigenbau“**

Sommer-Blattsalat mit Pfirsich-Ingwermarinade

15,00

### **Pastasotto Bolognese & Eierschwammerl „Lasagne Tirolese“**

Fregola Nudel-Risotto mit Rehfleischsugo, Pilz-Erdäpfelschaum und  
gebratenen Pfifferlingen

20,00

## *Suppen*

### **Kräftige Rindssuppe & Tafelspitzravioli mit Wurzelgemüse**

13,00

### **Hokkaido-Kürbissuppe & Kürbiskerne**

Aromatische, leichte Suppe aus Hokkaidokürbis mit Kokosmilch, Paprika,  
Chili, Ingwer Stangensellerie und Kernöl, Kürbiskerne

15,00

## *Hauptspeisen*

### **Huchen & Gnocchi „Fischrarität aus dem Lechtal“**

Huchenfilet gebraten mit Wachauer-Fischsoße, hausgemachten Frischkäse-  
Gnocchi, Hokkaidokürbiscreme und Trompetenpilzen

58,00

### **Loup de mer & Kaviar-Kartoffelpüree „High Level“**

Wolfsbarschfilet in Nussbutter konfiert, Erdäpfelpüree mit Störkaviar und  
Blattspinat à la crème

66,00

### **Anton´s Jagdglück: Schmaltier & Vogelbeer - Wuchteln**

Rücken rosa gebraten, mit Rotwein-Hirschsoße, Rohrnudeln mit  
Vogelbeerfülle und Rosmarin-Wacholderbutter, Romanesco

55,00

### **St. Geirer Biohendl: Brust & Haxl „Genuss hoch 2“**

1.Gang: Hendlbrust saftig gebraten, Sherry-Natursoße, Dreierlei vom Mais  
2.Gang: Hühnerkeule gebacken, Erdäpfel-Vogerlsalat, wachsweicher Dotter,  
Preiselbeermajo

49,00

### **Traudis Burger des Monats: „American Style“**

Patty vom gesmokten Angus, Coleslaw, geschmolzener Cheddar, Whiskey-  
Barbequesoße, Gurkenrelish, Sesam-Kartoffelbun, Knusper-Bacon, frittiertes  
Jalapeno, Süßkartoffel-Wedges

30,00

## *Desserts*

### **Traditionelle Tiroler Nachspeisen: Moosbeernockn**

Fruchtige Nockerl aus Tiroler Waldheidelbeeren mit Karamell-Cremeeis von  
der Valrhona Dulcey blond Schokolade

15,00

### **Geeister Irish Coffee & Whisky-Schokopraline**

Geeistes Kaffeemousse geflämmt auf Whiskycreme und Schokobiskuit,  
dunkler Schokolikör und Valrhona-Praline

15,00

### **Schweizer Käsesahneschnitte & Ananas-Rüblisorbet**

15,00

### **Espresso-Martini: After Dinner Cocktail: Mary White Vodka, Tia Maria,**

Vanillelikör, Chocolatebitter, Espresso, geraspelte Kaffeebohne

15,00