

Aperitifempfehlungen

Champagner Laurent Perrier, Brut Millésimé 2012	26,00
Schloss Gobelsburg Brut Reserve Winzersekt, Langenlois	13,00
Lychee-Splash: Frische Lychees püriert/ Cointreau / Limettensaft brauner Zucker / Winzersekt	16,00
Tschurtschen Gin & Tonic: Wildstück Gin/ eingelegter Zirbenzapfen/ Tonic/ Tannenhonig	16,00
Winterful Cocktail: Absolut Citron Vodka/ Mandarine/ / Zwetschke-Zimt/ Limette	16,00
Unforgettable: Vodka infused Lemongrass, Ingwer, Kafirlimettenblätter/ frische Passionsfrucht/ brauner Zucker/ Limette/ Soda	16,00
Alkoholfreie Drinks: Vitamin-Powershake aus Mandarine/ Ananas/ Passionsfrucht/ Orange Hausgemachter Eistee: Earl Greytee mit Zitrone	8,00

Menü „Slim fit“

Sashimi Lachs & Karotten-Soja

Ora King Lachs gebläut/ Eisbergsalat / Karotten-Soja-Reisessig / Trüffel-Joghurt 29,00

2018 Sauvignon blanc, Ried Preguckenbergr, Gollenz, Tieschen, Vulkanland 16,00

Perlhuhn & Perigordtrüffel

Getrüffelte Perlhuhnbrust/ Bramata mit Trüffel/ Perigordtrüffelsoße/ Frühlingszwiebel 48,00

2017 Rosenberg Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum 20,00

Für Weinliebhaber eine besondere Gelegenheit:

2018 M1 Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum 29,00

Fontinakäseflocken & Honig-Birne 15,00

Nougat-Puffreis & Mango-Maracuja Fruchtikus & Vanille-Popcorn 18,00

Menü 105,00 / Menüweine 36,00 / 45,00

Gourmet Menü „Winterküche Piemont“

Wachtel & Dattel

Wachtelbrüstchen rosa / Medjool Dattel / Blattsalat / Dattelhinaigrette 19,00

2021 Chardonnay, Minkowitsch, Mannersdorf, Weinviertel 8,00

Schwarzwurzel & Krustln

Schwarzwurzelschaumsüppchen / Krusteln von der Schwarzwurzelschale 19,00

Pappardelle d'inverno

Hausgem. Pappardellennudeln/ Maroni / schwarzer Trüffel/ Radiccio Trevisiano/ Birne 23,00

2017 Gattinara D.O.C.G. Travaglini, Gattinara, Piemont 14,00

Steinbutt & Kartoffelmantel

Wildfang Steinbutt mit Erdäpfelschuppen gebraten/ Rosèweinsoße / Blattspinat 48,00

2021 Rosé, susbi Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland 8,00

Sorbetto: Blutorangen & Ginato 6,00

Vitello tonnato caldo e freddo: Kalb & Thunfisch

Rosa Kalbsfilet / Natursoße/ Sashimi Thunfisch gebläut / Thunfischsoße / Tomatenrisotto 62,00

2019 Passi di Orma, D.O.C. Sette Ponti, Catiglione Fibocchi 15,00

Für Weinliebhaber eine besondere Gelegenheit:

2019 Orma, I.O.T. Sette Ponti, Catiglione Fibocchi 29,00

Caciotta degli Angeli – Käse der Engel

Kuhmilch-Camenbert/ Focaccia/ gebackte Tannennadeln/ Birnenbutney / Corizoöl 10,00

2021 Moscato D'Asti, Vigna Senza Nome, Braida, Bologna, Tanaro, Piemont 8,00

Dolce: Kaffee & Ananas & Piemont Nüsse 16,00

Kaffeemousse / Piemonteser Nussbiskuit mit Fragolino/ weißes Kaffeeis / gebläut Ananas

Menü 179,00 / Menüweine 53,00 / 67,00

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

Tatar vom Tiroler Stier „Beef deLuxe“

Filet gebackt mit gebratenen Gänseleberwürfeln, Stör-Kaviar, Weißem Alba Trüffel, geflammten Schalotten, Schnittlauch 38,00

Donausalm & Fenchel „Bûche de Noël“

Ceviche vom Huchen in Zitrusbeize mit Fenchel, Rosa Pfeffer und Chili 29,00

Entenleber & Brioche „wie Gott in Frankreich“

Traudis fantastische Terrine von der frischen Entenleber mit Cognac und Portweinkonzentrat verfeinert, Kirschen in Rotwein, Brioche 36,00

Karpfen & Buddhas Hand „ohne Moos, viel los“

Filet vom Waldviertler Karpfen mit Crumbles in Butterschmalz knusprig, saftig gebacken, Blattsalat mit Marinade von der Buddhas Hand Zitrone, Pellkartoffel und Soße Tartare 28,00

Rindsconsommé & Kalbsmilzschnitten

Kräftige Rindssuppe mit frisch gebackenen Milzschnitten 14,00

Alba Trüffel Zeit!

Weißer Alba Trüffel am Tisch frisch gehobelt pro Gramm 10,50

Kalbsfiletcarpaccio & Oliven-Trüffelöl-Madeiramarinade 19,00

Handgemachte Linguini & Weiße Alba Trüffelsoße 19,00

Hauptspeisen

Wildfang Loup & Königslachs „Sexy Fischcombi“

Wolfsbarschfilet gebraten mit Ora King Lachs aus dem Smoker und Störkaviar, Kartoffelcreme und Pak Choi 74,00

Waller & Artischockengröstl „Provenzalischer Genuss“

Welsfilet in Rosmarinbutter gebraten mit Poveraden, Kartoffel, halbgetrockneten Datteltomaten, Knoblauch, Oliven, Frühlingsschnittlauch und Kräuter 49,00

Hirschkalb & Kastanienknödel „Wildbret vom Feinsten“

Filet rosa gebraten mit kräftiger Rotwein-Wildsoße, Blaukrautröschen, Kartoffelknödel mit Kastanienfülle und Knuspermantel, Preiselbeeren 58,00

Simmentaler Rind & Perigord Trüffel „First Class Selection“

Filet vom Simmentaler Rind mit Perigord-Trüffelsoße und Erdäpfelgnocchi mit Trüffel 72,00

Traudis Burger des Monats: „Fête blanche“

Patty vom Milchkalb, Fontina Käse, Häuptelsalat, Trüffelmayo, Salatgurke hausgemachter Kartoffelbun mit Sesam, Trüffel-Pommes mit Alba Trüffellocken 38,00

Desserts

Nougat-Topfenknödel & Glühweinsabayone

Topfenknöderl mit Valrhona-Pralinenfüllung in Brioche-Butterbrösel mit Zimt, warmen Glühweinschaum und Joghurt-Rahmeis 19,00

XXL - Winterpraline & Mandarine

Schokoladenmoussekugel aus Valrhona Winterschokolade mit Mandarinenkern umhüllt mit Schokoladensplitter, Mandarinen sorbet 18,00

Sorbet aus Rumtopf-Zwetschken & Winzersekt am Tisch gerührt 16,00

After Dinner Cocktail: Espresso Martini 16,00