

Aperitifempfehlungen

Grand Cru Blanc de Blancs Champagner, Pertois-Lebrun, Extra-Brut	22,00
Rosé Champagner/ Jacquart/ Mosaïque/ Brut	24,00
Schloss Gobelsburg Brut Reserve Winzersekt, Langenlois	13,00
Violetta: Veilchen-Heidelbeer Bellini: Veilchenlikör/ Heidelbeersaft/ Limette/ Winzersekt/ Duftveilchen	16,00
Spring Gjito: Citadelle Gin de France/ Rhabarber/ Limette/ Holundersirup/ Rhabarberbitter/ Tonic	16,00
Original Negroni: Star of Bombay Sapphire / Antica Formula Vermouth/ Campari/ Orangenschale	16,00
Rhabarber Aperol Sprizz: Aperol/ Rhabarber/ Himbeer Winzersekt/ Soda/ Minze	12,00
Alkoholfreie Drinks: Virgin Rossini: 0,0 Sparkling Natureo/ hausgem. Himbeer-Erdbeersaft	16,00
Vitamin-Powershake: Ananas/ Passionsfrucht/ Orange/ Karotte	8,00

Petit Menü „Den Frühling feiern“

Bachforellen Involtini & Radieschen

Gebeizte Forelle mit Radieschenmousse gerollt/ Buttermilch-Limetten-Kresse Leche
Bachkresse/ Löwenzahn 24,00

2021 Rosé La Villa Angeli, Cuvée don Pasquale, Korsika 11,00

Wachtel & Morchel

Wachtel hohl ausgelöst / Morchel-Semmelfülle / Natursaftl / Frühlingsgemüse 50,00

2019 Passi di Orma, D.O.C. Sette Ponti, Castiglione Fibocchi 18,00

Alpbachtaler Bärlauchkäse & Ziegenfrischkäsefüllung 15,00

Mille-feuille & Himbeeren

Knuspriger Briketeig/ Vanille-Sahnecreme/ Himbeeren/ Himbeersoße/ Vanilleeis 18,00

Menü 105,00/ Menüweine 29,00

Gourmet Menü „Großes Kino“

Ora King Lachs „Wagyu des Meeres“ & Karotte-Soja

Lachs geflämmt/ Eissalatnesterl / Karotten-Sojamarinade / Trüffelmayo 27,00

2021 Grüner Veltliner, Trum, Knoll, Loiben, Wachau 11,00

Frühlingskräuter-Schaumsüppchen & Wachtelei 17,00

Linguini & Frühlings-Morchel

Handgemachte Nudeln/ Morcheln / Morchelsoße 19,00

2021 Grauer Burgunder DAC, Gollenz, Tieschen, Vulkanland 7,50

Pot-au-feu: Heilbutt & Spargel grün-weiß

Filet konfiert / Stücke vom grünen und weißen Spargel/ Spargel-Weißweinsauce 26,00

2021 Chardonnay, Kirchenriese, Zoller-Saumwald, Haiming Nordtirol 13,00

Veilchen-Zitronen Sorbet & Whitley Neill Parma Violet Gin 6,00

Steak vom Tiroler Kalbl, Sommertrüffel & junge Wurzeln

Kalbsrücken gegrillt/ Sommertrüffel / Zweierlei von der Petersilie/ Natursaftl mit Sherry 56,00

2018 Badnerberg, Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion 16,00

Délice des Crémiers & Mispeln

Franz. Kuhmilch-Weinbergkäse/ Chutney von frischen Mispeln/ Baguette 15,00

2021 Beerenauslese, Scheurebe, Preisinger, Gols, Neusiedlersee DAC Reserve 14,50

Erdbeer & Weiße Schokolade

Mousse aus Valrhona Opalis, Joghurt, Yuzu/ Erdbeerrahmeis/ Erdbeersorbet am Stiel 16,00

Menü 162,00 / Menüweine 62,00

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

Tiroler Kalb & Frühlingsmorcheln „Carpaccio Primavera“

Carpaccio mit Morchelvinaigrette, frischen Morcheln und gelbem Löwenzahn 29,00

Entenleber & Brioche „wie Gott in Frankreich“

Traudis fantastische Terrine von der frischen Entenleber mit Cognac und Portweinkonzentrat verfeinert, Honig-Portwein-Mispeln, hausgem. Brioche 36,00

Asiasugo & Salatherzen „Thai-Fingerfood“

Spicy Faschiertes vom Iberico mit Sweet Bean Paste, Mirin, Togarashi, Sesamöl und Kopfsalatherzen, Misomajo, Sesam 20,00

Oktopus & Tintenfisch „Tiefseetaucher“

Carpaccio vom Oktopus mit Tomatenvinaigrette und mediterranes Tatar von Calamari mit Avocado 28,00

Schlutzkrapferl & Parmesan „Südtiroler Kost“

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

Rindsconsommé & Speckknödel

15,00

Hauptspeisen

Seeteufel & Ravioli „Le Style Bouillabaise“

Seeteufelmedaillons gegrillt, im Fisch-Kräutersud mit a la minute gegartem Gemüse, Parmesan und Ricotta-Ravioli, Sauce Rouille 58,00

Wildfang Zander & Kaviar Pasta Carbonara „Edelfisch-Rarität“

Filet schonend gebraten auf Spaghettini mit Bärlauch, Parmesan, wachweichem Ei und Stör-Kaviar 56,00

Tournedo Rossini & Weißer Spargel „Frühlingsversion“

Tiroler Rinderfilet mit gebratener Gänseleber und Morchel auf hausgemachtem Brioche mit Sauce Bordelaise und weißem Spargel 74,00

Junges Reh & Walderdbeeren „Weidmannsdank“

Rücken vom frisch erlegten Reh, rosa gebraten, Wildrotweinsauce mit Gin-Walderdbeeren, wilder Brokkoli und Grießknödel mit Piemonteser Haselnüsse 76,00

Traudis Burger des Monats: „Happy Trüffel-Chicken“

Gegrillte Freiland-Hendlbrust, Mozzarella, Frühlingsblätter, Kartoffelbun, Spargel im Tempurateig mit Trüffelmayo, Wachtelspiegelei 40,00

Desserts

Altwiener Mehlspeisenküche: „Mohr im Hemd“

Schoko-Nuss Souffle mit Valrhona-Schokoladensauce und Obers, Toffee-Eis 18,00

Topfenknöderl & Rhabarber

Flaumige Topfenknöderl mit Briochebrösel, Rhabarber und Sauerrahmeis 18,00

Sorbet aus Erdbeer-Himbeer & Winzersekt am Tisch gerührt

16,00

After Dinner Cocktail: Espresso Martini

16,00

Spring B52