

# Aperitifempfehlungen

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