

Aperitifempfehlungen

Champagner, Brut, Millésime 2015, Taittinger, Reims	29,00
Champagner, Rosé Grand Cru, Extra Brut, Maillart, Ecueil	29,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	12,00
Herbst-Bellini: Holunderbeer/ Birne/ Preiselbeer/ Orange/ Zwetschken-Zimtlikör/ Crémant d'Alsace	16,00
Cosmopolitan: Absolut Citron Vodka/ Cointreau/ Preiselbeer/ Orange/ Limette	16,00
Alpen Mojito: Huckleberry Gin/ Mirtillo/ Enzianbitter/ entsaftete Waldheidelbeeren/ Limette/ Minze Rohrzucker/ Thymian	16,00
Côte d'Azur Sprizz: Pampelle Ruby l'Apéro/ hausgemachter Ribislsaft/ Crémant/ Rosa Grapefruit	12,00
Alkoholfreie Drinks: Vitamin-Powershake: Holunderbeer/ Birne/ Orange	16,00
Hausgemachter Eistee: Zitronengras/ Zitronenverbene/ Ananas	8,00

Menü „Tiroler Herbst“

Lachsforelle & Rüben

Gebeiztes, kalt geräuchertes Forellenfilet/ Chioggia Rübe/ Gelbe Bete/ Apfelschaum 20,00

2021 Gelber Muskateller, Federspiel, Knoll, Loiben Wachau 10,00

Tiroler Zwiebel-Rostbraten & Topfenspätzle

Rumpsteak rosa gebraten/ Zwiebelsoße/ Röstzwiebel/ Spätzle mit Bröseltopfen
feine, grüne Bohnen 62,00

2018 Cabernet Franc Premium, Salzl, Illmitz, Neusiedlersee 19,00

Bergkäse & Camembert von der Schönanger Alm 10,00

Kirchtagkräpfel & Rumzwetschken Eis 16,00

Zweierlei gebackene Kräpfel mit Mohn- und Kletzenfüllung

4 Gang Menü 96,00/ Menüweine 29,00

Gourmet Menü

„Bellissimo Piemonte in 8 stazioni“

Gamberetti & Pomelo-Romanasalat 22,00

2022 Grauburgunder, Gollenz, Tieschen, Vulkanland 8,00

Herbst-Samtsuppe 16,00

Hokkaidokürbis/ Stangensellerie/ grüner Paprika/ gelbe Currypaste/ Chili/ Kokosmilch

Fontina Ravioli & Alba Trüffel & Kastanie 32,00

2021 Chardonnay, DOC Rinato, Viberti, Barolo 17,00

Oktopus & Calamare & Poverade & Salsiccia 38,00

2020 Sauvignon blanc, Pössnitzberg, Alte Reben, E. Sabathi, Leutschach, Südst. 25,00

Sorbet von roten Weintrauben & Generous Purple Gin 6,00

Fasan im Herbstmantel & Barolo Risotto 59,00

Fasanenbrust mit schwarzen Trompetenpilzen und Spitzkraut rosa gebraten/ Rotwein-Risotto
Rosenkohl/ Schwarze Baumnüsse/ Barolo-Geflügelsoße

2019 Barolo, DOCG Monforte, Viberti, Barolo 25,00

Occelli in foglie de Castagno & Feige & Focaccia 16,00

2022 Vigna senza Nome, Moscato d'Asti, DOCG Braida, Rocchetta Tanaro, 10,00

Piemonteser Haselnüsse 18,00

Nussmousse-Schnittchen/ Mini-Nussbrownie mit Whiskey-Gianduia Eis/ Quitte 18,00

8 Gang Menü 185,00 / Menüweine 85,00

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

Bio-Gänseleber & Häuptel-Chicorée-Trüffel „Nein zu Stopf“

Leber vom Freilandgansl rosa gebraten mit Walnüssen und Häuptel-Chicoréesalat mit Vinaigrette vom Schwarzen Trüffel

28,00

Smoky Duett & Birne „in Aaler Munde“

Aal geräuchert mit Balsamico Glaze auf Räucherschinken vom Porco Ibérico und Birnencarpaccio, gebackene Kartoffel-Aalbällchen auf Currymajo

25,00

Tiroler Reh & Schwarze Baumnüsse „Weidmannsdank“

Carpaccio vom Reh Rücken auf Selleriecreme, fein mariniert mit Madeira und Olivenöl, hauseingelegte grüne Walnüsse („Schwarze Nüsse“)

26,00

Kräftige Rindsuppe & Gänseleber-Schöberlschnitten

16,00

Alba Trüffel

Das Genuss-Highlight im Herbst

Weißer Alba Trüffel am Tisch frisch gehobelt pro Gramm 7,50

Getrüffelttes Tatar vom Tiroler Kalbsfilet

auf knusprigem Erdäpfelrösti und feine Salatblätter

19,00

Feine handgemachte Nüdelchen & weiße Trüffelsoße

19,00

Hauptspeisen

Weißer Heilbutt & Bouillabaisse Sud „seltener Wildfang“

Filet schonend gebraten im schmackhaften Gemüse-Fischsud, wilder Brokkoli, Pak Choi, Puffbohnen, Tomate und Rosmarin-Brätlinge

56,00

Zander (Angelware) & Babyspinatblätter „old school“

Filet auf der Haut kross gebraten mit Mandel-Nussbutter und Zitronenfilets, Babyblattspinat in Gewürzobers, Handnudel und Riesling-Fischsoße

62,00

Wildhase mit Gänseleber & Crosne „Schokohasenzzeit 😊“

Rücken rosa gebraten mit Gänseleber, Wildhasensoße mit Rotwein und Bitterschokolade, karamellisierte Apfel, Wurzelcreme und Knollenzistwurzeln

74,00

Milchkalb & Trüffelnocchi „waschechte Tiroler“

Rücken rosa gebraten mit Natursaftl und weißem Port, frischer Burgundertrüffel, Trüffelnocchi, Romanesco

60,00

Traudis Burger des Monats: „Die Wilderin“

Rehfleischpatty im Kartoffelbrotbun, knuspriger Speck, Blaukraut-Preiselbeersalat, Bergkäse, Pilzmajo, Barbecuesoße, Topinambur „Pommes“

41,00

Desserts

Vanilleparfait & Birnenschichttorte „Birne Helene deLuxe“

Parfait von der Tahitivanille, Krokant, Schokosoße, Palatschinken geschichtet mit karamellisierten Birnen und Krokant, französischer Birnengin

18,00

Alles von der Schokolade & Mango „Schokotraum mal 3“

Dark Bittersweet Crème brûlée, Opalys Panna cotta, gebackenes Schokobällchen mit flüssigem Schokokern, Mango gebläut und Sorbet

18,00

Rosa Grapefruit Sorbet & Flor de Sevilla Gin am Tisch gerührt

16,00

After Dinner Cocktail: Espresso Martini

16,00