

Aperitifempfehlungen

Champagner, Brut, Millésime 2015, Taittinger, Reims	29,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Walderdbeer Splash: Walderdbeeren in Pink Gin/Erdbeer-Himbeersaft/Limette/Crémant d'Alsace	17,00
Spring Caipirinha: Leblon Cachaca /Rhabarber /brasil. Rohrzucker / Limette	17,00
Contessa Negroni: Erdbeer-Aperol /Mancino Bianco / Malfy con Limone Gin	17,00
Flora -Hugos Freundin: Brombeer/ Duftveilchensirup/Limette/Cremant/Soda/ Apfelminze	12,00
Mai Thai Hawaii: Bacardi Carta Blanca / Dead Man 's Fingers Pineapple Rum / Curacao / Orgeat / Ananas-Orangensaft / Limette	17,00
Alkoholfreie Drinks: Green Powershake: Grüner Apfel / Babyblattspinat / Mango / Passionsf. Eistee „Prince of Wales“: Chinesischer Tee / Zitrone / Orange	8,00

Menü „Frühling“

Black Tiger & Frühlingsblätter

Garnele im Erdäpfel-Wickel / Blattsalate / Ananas-Ingwerdressing 22,00

2022 Grüner Veltliner, Ried Pichl Point Federspiel, Schmelz, Joching, Wachau 8,00

Aus dem Wok

Wagyu Beef & Frühlingsgemüse & Tiroler Blattln 52,00

2016 Zweigelt, Ried Hallebühl, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee 21,00

Brillat Savarin & Bärlauchpesto 15,00

Tiroler Nachspeise

Scheiterhaufen mit Rhabarber & Waldmeister-Sauerrahmeis 18,00

4 Gang Menü 102,00 / Menüweine 29,00

Gourmet Menü

„Spring Festival“

Meeräsche-Kaviar & Leche de Tigre

Tatar / Kaviar/ Finger Limes/ Sellerie/ Selleriesaft/ Salz-zitrone 26,00

2022 Loibner Gelber Muskateller, Federspiel, Knoll, Loiben, Wachau 10,00

Frühlingsschaumsüppchen vom Bärlauch 16,00

Rarität vom Kalb & Perigordtrüffel

Signature dish von Sous Chef Markus Pichler

Bries glaciert / knuspriges Backertravioli / Trüffel / Zweierlei vom Zwiebel 29,00

2022 Grüner Veltliner, Axpoint, Smaragd, Hirtzberger, Spitz, Wachau 21,00

Spargel grün-weiß & Seeforelle 33,00

Hauptspeise 62,00

2022 Rosé Der Elefant im Porzellanladen, Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland 12,00

Grünes Sorbet: Sauerampfer-Apfel 6,00

Kalbsfilet & Frühlingspilze

Kalbsfilet rosa gebraten / Spitzmorcheln / Morchel-Risotto 68,00

2015 Hill 1, Hillinger, Jois, Leithaberg 18,00

Bleu d'Auvergne & Mascarpone & wilde Bachkresse 10,00

2017 Grüner Veltliner, Beerenauslese, Knoll, Loiben Wachau 18,00

Erdbeer-Mille-feuille & Erdbeerrahmeis

Knusperblätter/ Vanille-Weiße Schokocreme/ Erdbeeren 16,00

8 Gang Menü 180,00 / Menüweine 79,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel

(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)

Kartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch

in Originaldosen auf Eis serviert: 50 g 130,00
125 260,00

Vorspeisen

Kalbsrücken & Sashimi Thunfisch „Vitello tonnato“	
<i>Kalbsrücken „Roastbeef Style“, Triple-A Thunfisch, Thunfischsoße, Kapern, getrocknete Tomate und frittierte Petersilie</i>	29,00
Beuscherl vom Kitz & Serviettenknödel „Tiroler Schmankerl“	
<i>nach alten Hausrezept zubereitet</i>	25,00
Schlutzkrapferl & Parmesan „Grübe aus Südtirol“	
<i>Hausgemachte, dünne Erdäpfel-Nudelteigtascherl mit Spinat-Ricottafüllung, frisch geriebenen Parmesan Reggiano, brauner Butter, Schnittlauch</i>	19,00
Wagyu Tataki & Limetten-Chili-Soja „Japanisches Carpaccio“	
<i>Filettranchen vom Brandenberger Wagyu-Jungstier iced blue rare mit scharfer Marinade und Daikonrettich</i>	29,00
Lachs -Label Rouge & Trüffelmajo „best salmon ever“	
<i>Sashimi Lachs gebläut auf Eisberg mit Karotten-Sojamarinade und Trüffelmayonaise</i>	24,00
Leichtes Bärlauch Schaumsüppchen	16,00
Kräftige Rindssuppe & Speckknödel	16,00

Hauptspeisen

Kaviar Capellini & Lachs „Carbonara di mare“	
<i>Label Rouge Lachs hausgeräuchert, Störkaviar, Muscheln, „Algen“ auf extra dünnen Spaghetti mit wachswweichem Ei und Parmesan</i>	48,00
Adriatischer Stör & Puntarelle „Speise der Hundertjährigen“	
<i>Filet gebraten auf Linsengemüse mit Lauch, Erbsenschoten, Paprika und grobem Senf nach Risottoart, geschmorter Vulkanspargel (Chicorée)</i>	62,00
Ziegenkitz & Bachkresse-Erdäpfelsalat „Oster-Festtagsspeise“	
<i>Zicklein paniert und in Butterschmalz gebacken dazu warmer Erdäpfelsalat mit frischer Gebirgsbachkresse und kaltgerührten Preiselbeeren</i>	66,00
Tiroler Stier im Frühling „Der Lenz ist da“	
<i>Rumpsteak/ Rücken mit Natursaftl, weißem Spargel, Sauce Hollandaise und Bärlauch-Gnocchi</i>	72,00
Traudis Burger des Monats: „Happy Chicken“	
<i>Freilandbendlbrust gegrillt im Kartoffelbrotbun, geschmolzener Mozzarella, Frühlingsblätter, Wachtel-Spiegelei, Bärlauchmayo, Spargel „Pommes“</i>	44,00

Desserts

Tarte Dark chocolate-Karamell & Cappuccinoeis	
<i>Schokomürbteig mit Salz-Karamellcreme und Bitterschokoladencreme, Toffee, Baiser und Kaffeeahmeis</i>	19,00
Gratiniertes Vanilleparfait & Milkschokoladeneis	
<i>Vanilleparfait auf frischen Erdbeeren mit Topfenschaum gratiniert, Schokoladeneis von Valrhona Jivara</i>	19,00
Erdbeer-Rhabarber Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt	16,00
After Dinner Cocktail:	16,00
Espresso Martini Vanille oder Salz-karamell	
Easter B52: Traudis Eierlikör / Kablua / Overproof-Rum / Grand Marnier	16,00