

Aperitifempfehlungen

Champagner Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	27,00
Champagner Barons de Rothschild Blanc de Blancs Brut	25,00
Schloss Gobelsburg Brut Reserve Winzersekt, Langenlois	12,00
Rudolfini: Frischer Mandarinensaft/ hausgem. Bio-Orancello/ Himbeereiswürfel/ Winzersekt	15,00
Santa Claus: Weihnachtlicher Aperol-Cocktail: Citron Vodka/ Mandarine/ Aperol/ Zwetschken-Zimtlikör	15,00
Penicillin-Special Whiskey Sour: Honig/ Ingwer/ Limette/ Winchester Bourbon/ Big Peat Whiskey	15,00
Winterful Gin & Tonic: Winterful Gin/ 1724 Tonic/ Sternanis/ Mini-Mandarine/ Orangen-Gin Duft	15,00
Alkoholfreie Drinks: Winter-Powershake: Mandarine/ Ananas/ Passionsfrucht/ Orange/ Banane Heidelbeer Cocktail: Hausgem. Heidelbeersaft/ Tonic/ Almdudler/ Alpenminze	7,00

Menü „Weihnacht“

Tiroler Saibling & Passionsfrucht

Ceviche vom Saiblingsfilet/ Limetten-Chili-Maracujamarinade/ Stangensellerie 19,00

2019 Chardonnay Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum 7,00

Frau Ente & Kastanie

Weibliche Entenbrust/ Honig-Kastanienlasur/ Vanille-Selleriepüree/ Portweinsauce/ Erbsenschoten 39,00

2017 Rosenberg Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum 14,00

Für Weinliebhaber eine besondere Gelegenheit:

2016 M1 Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum 26,00

Süße Christbaumkugel oder Trüffel Coulommier

Orangen-Schokolademousse/ Lebkuchencrumbles Kuhmilchcamembert/ Perigord-Trüffel 15,00

Menü 68,00 / Menüweine 21,00 / 33,00

Festtags-Gourmet Menü

„Schlemmen wie Gott in Frankreich“

Reh-Sashimi & Perigord Trüffel & Winterspargel

Rehscheiben roh mit Trüffel und Schwarzwurzel gerollt/ Trüffelvinaigrette 23,00

2019 Riesling, Burgstall, Federspiel, F. X. Pichler, Loiben, Wachau 10,00

Gänseleber - Dattelrosette

Gänseleber gebraten/ Medjool Dattelscheiben/ Armagnac-Dattelsirupreduktion 26,00

2017 Beerenauslese, Gelber Traminer, Knoll, Loiben Wachau 14,00

Ochsenschwanzsuppe & Marknöderl 8,00

Edles Meeres-Duett: Steinbutt & Gillardeau Premium Auster

Filet in Zitronenbutter/ Kartoffelcreme/ Buddhas Handzitrone Sauce 49,00

2018 Meursault, Jadot, Burgund 19,00

Liebesfrucht Sorbet & La Fée Absinthe aus dem Flakonzerstäuber

Sorbet aus frischen Litschis 6,00

Wagyu & Japanknolle

Roastbeef / Beef-Sakesauce / Jasminreisbällchen/ Crosnewurzeln 68,00

2018 Château d'Armailhac Grand Cru Classé, Pauillac, Baronne Philippine de Rothschild 22,00

Mini Käsefondue & Weißbrothappen

Gruyère/ Vacherin/ Kirschwasser 12,00

Winterwonderland

Kokos-Zitronengras Panna Cotta/ Marshmallow/ Schwarzer Sesam/ Kokosnuss 13,00

Champagner Barons de Rothschild Blanc de Blancs Brut 25,00

Menü 195,00 / Menüweine 90,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel	120,00
(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)	
Kartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch	250,00
in Originaldosen auf Eis serviert:	50 g
	125 g

Vorspeisen

Kalbsrücken & Sashimi Thunfisch „Vitello tonnato“	25,00
Kalbsrücken „Roastbeef Style“, Triple-A Thunfisch, Thunfischsoße, Kapern, getrocknete Tomaten und fritierte Petersilie	
Tatar vom Tiroler Stier „Beef Deluxe“	36,00
Filet gebackt mit gebratenen Gänseleberwürfel, Stör-Kaviar, Weißem Alba Trüffel, geflammten Schalotten, Schnittlauch	
Winterblattsalat & Maroni-Nussdressing	16,00
Romana Salatherzen, Radiccio Trevisiano, Vogerl, Chicoree mit einer Marinade aus Nussöl, Balsamico, Honig, gerösteten Maroni und Haselnüsse	

Alba Trüffel Zeit!

Kalbsfiletcarpaccio & Alba Trüffel	38,00
mit Oliven-Trüffelöl, Madeira, Zitrone und 2 Gramm Alba Trüffel	
Handgemachte Linguini & Weiße Alba Trüffelsoße	18,00
Trüffel nach persönlichem Ermessen am Tisch gehobelt und separat verrechnet	
Weißer Trüffel am Tisch frisch gehobelt pro Gramm	10,00

Suppen

Biohendl-Consommé & Hühnersuppentopfeinlage	15,00
Kräftige Geflügelsuppe mit Gemüsestreifen, Nudeln und Hühnerleber	
Leichtes Schwarzwurzel-Schaumsüppchen & Wurzelchips	15,00

Hauptspeisen

Hummer & Carbonara „Pasta Grande“	68,00
ausgelöster Hummer in Stücken auf feinen Capellini mit Hummer-Cognacsoße, Parmesan, wachweichem Eigelb und Babyblattspinat	
Wildfang Zander & Chorizo „Sexy Gespann“	64,00
Filet gebraten mit Bramata, Chorizo, Ofen-Spitzpaprika und Paprika-Fischsoße	
Tiroler Hirsch & Baumkuchen „Weidmannsdank“	55,00
Rücken à point gegrillt mit Erdäpfel-Baumkuchen, Babyblaukrautherzerl und Hirsch-Rotweinssoße mit Preiselbeeren	
Tiroler Kalbl & Grüner Spargel „Perfect Match“	58,00
Rücken rosa gebraten mit Natursaftl, grüner Spargel und Spargelrisotto	
Traudis Burger des Monats: „Fête blanche“	35,00
Patty vom Milchkalbl/ Fortina Käse/ Häuptelsalat/ Trüffelmajo Snackgurke/ hausgemachter Kartoffelbun/ Trüffel-Pommes	

Desserts

Nougatknödel & Glühweinschaum	15,00
Flaumige Topfenknödel mit Valrhona-Nougatfüllung, Brioche-Butterbrösel, Glühweinsabayone und Joghurteis	
Gold-Bûche de Noël	15,00
Mandelkrokant/ Karamellkern/ Birne/ Vanille-Safran	
Sorbet vom Bratapfel & Winzersekt Schloss Gobelsburg	15,00
Sorbet mit Sekt am Tisch gerührt	
Espresso-Martini: After Dinner Cocktail: Mary White Vodka, Tia Maria, Vanillelikör, Chocolatebitter, Espresso, geraspelte Kaffeebohne	15,00