

# Aperitifempfehlungen

|   |       |
|---|-------|
| <b>Champagner, Brut, Millésime 2015, Taittinger, Reims</b>  | 29,00 |
| <b>Schloss Gobelsburg Brut Reserve</b> Winzersekt, Langenlois   | 13,00 |
| <b>Walderdbeer Splash:</b> Walderdbeeren in Pink Gin/ Erdbeer-Himbeersaft/ Limette/ Winzersekt  | 17,00 |
| <b>Spring Caipirinha:</b> Leblon Cachaca / Rhabarber / brasil. Rohrzucker / Limette   | 17,00 |
| <b>Contessa Negroni:</b> Erdbeer-Aperol / Mancino Bianco / Malfy con Limone Gin   | 17,00 |
| <b>Flora -Hugos Freundin:</b> Brombeer/ Duftveilchensirup/ Limette/ Cremant/ Soda/ Apfelmünze   | 12,00 |
| <b>Alkoholfreie Drinks: Green Powershake:</b> Grüner Apfel / Babyblattspinat / Mango / Passionsf.<br><b>Eistee „Prince of Wales“:</b> Chinesischer Tee / Zitrone / Orange | 8,00  |

## Menü „Frühling“

### **Black Tiger & Frühlingsblätter**

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

2019 Roter Traminer, Große Reserve, Fritz, Zausenberg, Wagram 11,00

### **Aus dem Wok**

Wagyu Beef & Frühlingsgemüse & Tiroler Blattln 52,00

2018 Redmont, Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum 13,00

### **Brillat Savarin & Bärlauchpesto 15,00**

### **Tiroler Nachspeise**

Scheiterhaufen mit Rhabarber & Waldmeister-Sauerrahmeis 18,00

4 Gang Menü 102,00 / Menüweine 24,00

## Gourmet Menü „Spring Festival“

### **Meeräsche-Kaviar & Leche de Tigre**

Tatar / Kaviar/ Finger Limes/ Sellerie/ Selleriesaft/ Salz Zitrone 26,00

2022 Welschriesling DAC Albrecher, Leutschach, Südsteiermark 7,00

### **Frühlingsschaumsüppchen vom Bärlauch 16,00**

### **Tiefsee-Hummer & Iberico „Surf'n'Turf“**

Hummer gegrillt / zarter Schweinsbauch/ Krusten-Pops / süßer Zwiebel/ Krustentiersoße 49,00

2021 Chardonnay, Smaragd, Knoll, Loiben Wachau 16,00

### **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 Forever, Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland 30,00

### **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 198,00 / Menüweine 83,00

## **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*

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

## *Hauptspeisen*

|  |       |
|--|-------|
| <b>Dorade Royal &amp; Ratatouille-Gemüse „French Connection“</b>   |       |
| <i>Filet mediterran gebraten mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Jungknoblauch auf Tomatensoße, Rosmarinkartoffel</i>                                  | 55,00 |
| <b>Adriatischer Stör &amp; Puntarelle „Speise der Hundertjährigen“</b>   |       |
| <i>Filet gebraten auf Linsengemüse mit Lauch, Erbsenschoten, Paprika und grobem Senf nach Risottoart, geschmorter Vulkanspargel (Chicorée)</i>       | 62,00 |
| <b>Waldviertler Reh &amp; Erdäpfelsouffle „Mai-Genuss“</b>   |       |
| <i>Rücken rosa gebraten, Rotweinsauce mit Mainipferl, Erdäpfelsouffle und Butter-Mairübchen</i>  | 76,00 |
| <b>Tiroler Stier im Frühling „Der Lenz ist da“</b>   |       |
| <i>Rumpsteak/ Rücken mit Natursaftl, weißem Spargel, Sauce Hollandaise und Bärlauch-Gnocchi</i>  | 72,00 |
| <b>Traudis Burger des Monats: „Happy Chicken“</b>  |       |
| <i>Freilandbendbrust gegrillt im Kartoffelbrotbun, geschmolzener Mozzarella, Frühlingsblätter, Wachtel-Spiegelei, Bärlauchmayo, Spargel „Pommes“</i> | 44,00 |

## *Desserts*

|  |       |
|--|-------|
| <b>Tarte Dark chocolate-Karamell &amp; Cappuccinoeis</b>   |       |
| <i>Schokomürbteig mit Salz-Karamellcreme und Bitterschokoladencreme, Toffee, Baiser und Kaffeeahmeis</i>     | 19,00 |
| <b>Gratiniertes Vanilleparfait &amp; Milkschokoladeneis</b>  |       |
| <i>Vanilleparfait auf frischen Erdbeeren mit Topfenschaum gratiniert, Schokoladeneis von Valrhona Jivara</i> | 19,00 |
| <b>Erdbeer-Rhabarber Sorbet &amp; Crémant d'Alsace am Tisch gerührt</b>                                      | 16,00 |
| <b>After Dinner Cocktail:</b>  | 16,00 |
| <b>Espresso Martini</b> Vanille oder Salzkaramell  |       |