

# Aperitifempfehlungen

<b>Champagner, Brut, Millésime 2012, Laurent-Perrier</b>	29,00
<b>Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut</b>	13,00
<b>Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé</b> <i>Alkoholfrei, Vin de Provence</i>	19,00
<b>Bellini:</b> <i>Weinbergpfirsich/ Pfirsichlikör/ Crémant d'Alsace</i>	17,00
<b>Amarena Negroni:</b> <i>Amarena Bitter/ Antica Formula Vermut/ Tanqueray Flor de Sevilla Gin</i>	17,00
<b>Côte d'Azur Sprizz:</b> <i>Pampelle Ruby l'Apéro/ hausgemachter Ribislsaft/ Crémant/ Rosa Grapefruit</i>	12,00
<b>"Der Alm-Öhi":</b> <i>Lärchengeist/ Walderdbeer-Brombeersaft/ Genepi de Alpes/ Bergheulikör</i>	17,00
<b>Alkoholfreie Drinks:</b> <b>Exotic Powershake:</b> <i>Ananas/ Orange/ Mango/ Passionsfrucht</i>	
<b>Beeren-Eistee:</b> <i>Aroniabeeren-Malven-Hagebuttentee/ Himbeer-Ribislsaft</i>	8,00

## Menü „Alpbachtal“

### **Bergforelle & Goldrübe**

*Forelle hausgeräuchert/ Rote Rübe/ Goldrübe / Kren/ Apfel-Creme fraîche Salat/ Senfmayo  
Senfkaviar / Marinade von der Goldrübe 26,00*

*2020 Riesling, Smaragd, Vinothekfüllung, Knoll, Loiben Wachau 25,00*

### **Junger Hirsch „Schmaltier“ & Waldpilze**

*Hirschschnitzel mit Pilzen gefüllt/ Wacholderrahmsoße / Wirsing / Kräuter-Schupfnudeln 58,00*

*2018 Tricata, Blaufränkisch, Juris, Gols, Neusiedlersee 23,00*

### **Alpbachtaler Graukäse & Alpbachtaler Brotschindel 14,00**

### **Naked Topfenpalatschinken: Gratinierte Topfencreme & Brombeeren**

*Topfengratin/ marinierte Brombeeren/ Nussbutter-Rahmeis / Trauben Keks 18,00*

*4-Gang Menü 115,00/ Menüweine 48,00*

## Gourmet Menü „Goldener Herbst“

### **Reh & Pfifferlinge & Rosa Pfeffercreme**

*Carpaccio vom Reh/ Pfifferlings-Tatar mit Kernöl/ rosa Pfeffercreme/ schwarze Baumnüsse 24,00*

*2023 Grüner Veltliner, Tren, Federspiel, Mathias Hirtzberger, Wösendorf 11,00*

### **Herbst-Samtsuppe & Garnelenbällchen 18,00**

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

### **Knuspriges Veggie-Röllchen & Sweet'n'Spicy Sauce 24,00**

*2019 Weißburgunder, Kaargebirge, DAC 1 Lage, Krispel, Hof bei Straden, Vulkanland 15,00*

### **Zander & Sauerkrautschaum & Blutwurstravioli**

*Zander (Angelware)/ Blutwurstravioli/ Sauerkrautschaum/ Topinambur/ Apfel 30,00*

*2023 Châteauneuf-du-Pape Les Sinards, Perrin, Courthézon 23,00*

### **Isabella Trauben Sorbet & Quaratini Dry Gin 8,00**

### **Tiroler Kalb & Krauseglucke**

*Filet vom Milchkalbl / Waldpilzrisotto/ Sherrynatursaft/ Krauseglucke/ wilder Brokkoli 64,00*

*2020 Gigondas, E. Guigal, Château D'Ampuis, Ampuis, Rhône 17,00*

### **Tête de Moine & Feigensenf 14,00**

*2015 Riesling Beerenauslese, Knoll, Loiben 18,00*

### **Haselnussmousse Savarin & Kalamansi**

*Piemonteser Haselnussmousse/ Kakaoglasur/ Kalamansi Sorbet/ Karamell-Cornflakes 19,00*

*8-Gang Menü 190,00 / 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>Hamachi &amp; Schlangengurke „Yellowtail EastWest“</b>	
<i>Sashimi vom Hamachi (bester Sushifisch) mit Soja gebläut, Gurke, Granny Smith und Buttermilch</i>	32,00
<b>Gartenfrisch &amp; Mozzarella „Sommer-Affäre“</b>	
<i>Zucchini, Paprika, Tomaten, Knoblauch, frischer Rosmarin, Chili in Olivenöl gebraten mit Mozzarella, Basilikum und Kräuterbaguette</i>	20,00
<b>Ricotta-Zitronen Ravioli „Bonbons voller Sommer“</b>	
<i>Hausgemachte Ravioli mit Ricotta, Minze, Zitronengel, Zitronen-Ölivenöl</i>	20,00
<b>Stierfilet &amp; Steinpilze „Two Sowl Tatar“</b>	
<i>Stier-Steinpilztatar: Filet und gebratene Steinpilze gehackt mit Pilzöl, Schalotten und grobkörnigem französischem Senf</i>	28,00
<b>Herbstblätter &amp; Maroni-Nussdressing „Für Salattiger“</b>	
<i>Romana Salatherzen, Radiccio Trevisiano, Vogerl, Eichblatt mit einer Marinade aus Nussöl, Balsamico, Honig, geröstete Maroni und Haselnüsse</i>	17,00
<b>Herbst-Samtsuppe &amp; Garnelenbällchen</b>	
<i>Hokkaidokürbis mit Stangensellerie, grüner Paprika und gelbe Currypaste, Chili und Kokosmilch</i>	18,00
<b>Kräftige Rindssuppe &amp; Rehstrudel mit Pfifferlingen</b>	16,00

## *Hauptspeisen*

<b>Branzino del Mediterraneo</b>	
<i>Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt (entgrätet mit Mittelmeerkräuter und Knoblauch) Babyspinat/ Rosmarinkartoffel</i>	52,00
<b>Kalbsleber &amp; Waldpilze „Tiroler Leber Sommerstyle“</b>	
<i>Leber vom Tiroler Milchkalbl rosa gebraten, Knusperspeck, frische Waldpilzen, Tiroler Lebersoße, Erdäpfel-Paunzen mit Tymian</i>	52,00
<b>Tiroler Stierfilet &amp; Rosmarin-Focaccia „Tagliata deLuxe“</b>	
<i>Filetscheiben auf geröstetem Focaccia mit mariniertem Rucola, halbgetrockneten Tomaten, Perlzwiebel, Oliven, Parmesan und Basilikum</i>	59,00
<b>Traudis Burger des Monats: „American Barbecue“</b>	
<i>Pulled Beef vom geräuchertem Angus im Sesam-Kartoffelbun, geschmolzener Cheddar, geräucherte BBQ-Sauce, Knusper-Bacon, Senf-Majo, Röstzwiebel, Coleslaw, fritierter Jalapeno, Pommes</i>	38,00

## *Desserts*

<b>Crème Brûlée &amp; Himbeeren</b>	
<i>Tahiti-Vanille Crème brûlée am Tisch entzündet mit Himbeeren und Himbeersorbet</i>	18,00
<b>Stanzer Zwetschkenknödel &amp; Zimt-Armagnac Cremeeis</b>	
<i>Flaumige Brandteigzwetschkenknödel mit Brioche-Zuckerbrösel, Zimt-Armagnaceis und Zwetschkensoße</i>	19,00
<b>Rotes Ribisel Sorbet &amp; Crémant d'Alsace am Tisch gerührt</b>	16,00
<b><u>After Dinner Cocktail:</u></b>	
<i>Espresso Martini oder After Eight Mojito</i>	16,00