

Aperitifempfehlungen

Champagner, Brut, Millésime 2012, Laurent-Perrier	29,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé Alkoholfrei, Vin de Provence	19,00
Melone-Mango Bellini: Melon de Cavaillon/ Mango / Vanille/ Crémant d'Alsace	17,00
Amarena Negroni: Amarena Bitter/ Antica Formula Vermut/ Tanqueray Flor de Sevilla Gin	17,00
Sevilla Sprizz: Canonita Bitter / Orange / Grapefruit / Le Tribute zero Tonic / Crémant	12,00
Cosmopolitan: Absolut Vodka Citron/ Cointreau/ Preiselbeer/ Limette	17,00
Alkoholfreie Drinks: Exotic Powershake: Ananas/ Orange/ Mango/ Passionsfrucht	
Beeren-Eistee: Aroniabeeren-Malven-Hagebuttentee/ Himbeer-Ribislsaft	8,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babykartoffel

Pellkartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch	50 Gramm	130,00
in Originaldosen der Fa. Grill, Salzburg auf Eis serviert	125 Gramm	260,00

Alba Trüffel

Das Genuss-Highlight im Herbst

Weißer Alba Trüffel am Tisch gehobelt pro Gramm 9,50

Feine handgemachte Nüdelchen & weiße Trüffelsoße 20,00

Kalb & Piemonteser Trüffel „Vitello con tartufi“ 34,00
rosa Kalbsrücken in Tranchen auf weißer Trüffelcreme, 1 Gramm Trüffel, frittierte Mini-Kalbsravioli, Rucola, knusprige Kapern

Gourmet Menü

„Goldener Herbst“

Reh & Steinpilze

Carpaccio vom Reh/ rosa Pfeffercreme/ Steinpilze gehobelt

2023 Grüner Veltliner, Treu, Federspiel, Mathias Hirtzberger, Wösendorf 11,00

Herbst-Samtsuppe

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

Knusprige Veggie-Rolle & Sweet'n'Spicy Sauce

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

Zander & Sauerkrautschaum & Blutwurstravioli

Zander (Angelware)/ Blutwurstravioli/ Sauerkrautschaum/ Topinambur/ Apfel

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

Isabella Trauben Sorbet & Quarantini Dry Gin

Kalb & Krauseglucke

Filet vom Milchkalbl / Champagnerrisotto/ Sherrynatursafil / Krauseglucke/ wilder Brokkoli

2022 Maranges 1er Cru La Fussiére, Bachelet-Monnot, Dezize-les-Maranges, Burgund 23,00

Bleu d'Auvergne & grüne Tomatenmarmelade

2021 Riesling Beerenauslese, Knoll, Loiben 18,00

Haselnussmousse & Calamansi

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

8-Gang Menü 190,00 / Menüweine 89,00

Vorspeisen

Saku-Thunfisch & Papayasalat „Som Tam Thai“ <i>Sashimi Thunfisch auf Salat von Grünen Papaya, Chili, Schlangenbohnen, Erdnüssen, Limette, Fischsoße</i>	35,00
Veggie-Rolle & Sweet'n'Spicy Sauce „Thai Spring Roll“ <i>Knusprige Frühlingsrolle mit Herbstgemüsefüllung, wilder Pak Choi, Thai-Mayo und Koriander</i>	24,00
Kalb & Piemonteser Trüffel „Vitello con tartufi“ <i>rosa Kalbsrücken in Tranchen auf weißer Trüffelcreme, 1 Gramm Trüffel, frittierte Mini-Kalbsravioli, Rucola, knusprige Kapern</i>	34,00
Reh & Steinpilze „Pilzrarität zu dieser Jahreszeit“ <i>Carpaccio vom Reh auf rosa Pfeffercreme und gehobelten frischen Steinpilzen</i>	24,00
Herbstblätter & Maroni-Nussdressing „für Salattiger“ <i>Romana Salatbeeren, Radiccio Trevisiano, Vogerl, Eichblatt mit einer Marinade aus Nussöl, Balsamico, Honig, geröstete Maroni und Haselnüsse</i>	17,00
Kräftige Rindssuppe & Milzschnitten <i>frisch gebacken</i>	16,00
Hokkaidokürbis-Samtsuppe & Kokosmilchschaum	16,00

Hauptspeisen

Steinbutt & Blumenkohl „Wildfang trifft wildes Gemüse“ <i>Filet schonend gebraten mit Haselnussmilch, Rieslingschaum und ein Vielerlei vom wilden Karfiol (Creme, knusprige Röschen, Rohkost)</i>	75,00
Zander & Blutwurstravioli „Geniale Kombi“ <i>Zander (Angelware) auf der Haut gebraten, mit Blutwurstravioli, Sauerkrautschaum, Topinambur und Apfel</i>	60,00
Linguini & Trüffelsoße (& Alba Trüffel nach Wunsch) <i>Hangemachte feine Nüdelchen und weiße Trüffelsoße</i>	30,00
Kalbsfilet & Champagnerrisotto „zarte Versuchung“ <i>Filet rosa gebraten mit Krauseglucke auf Champagnerrisotto, Natursaftl mit Sherry und wildem Brokkoli</i>	64,00
Tiroler Stierfilet & Rosmarin-Focaccia „Tagliata deLuxe“ <i>Filetscheiben auf geröstetem Focaccia mit mariniertem Rucola, halbgetrockneten Tomaten, Perlzwieberl, Oliven, Parmesan und Basilikum</i>	63,00
Dolomiten-Weide-Gans & Champagnerkraut „Gans regional“ <i>Gans mit Äpfeln, und frischen Kräutern gefüllt, knusprig gebraten: Feinste Ganslbrust- und Keulenstücke mit, Natursaftl, flaumiger Serviettenknödel Champagner-Weißkraut, Bratapfel mit Preiselbeeren</i>	74,00

Desserts

Weißer Fanfare-Röllchen & Tropical Fruits „What a feeling...“ <i>Röllchen aus Weißer Valrhona Opalys mit Kokoscremefüllung auf Joghurtbiskuit, geblähte Mango, Passionsfruchtsoße, Passionsfruchtpraline</i>	19,00
Festtagskräpferl & Zwetschkenrahmeis „Traditioneller Genuss“ <i>Gebackene Kletzenkräpferl und Mohnkräpferl mit Zwetschkenrahmeis</i>	19,00
Haselnussmousse & Calamansi „Dessert Piemont“ <i>Haselnussmousse-Savarin mit Kakaoglasur mit Sorbet von Madarinen-Kumquatfrucht und Karamell-Cornflakes</i>	19,00
Williams Birnen Sorbet & Crémant d'Alsace <i>am Tisch gerührt</i>	18,00

After Dinner Cocktail:

Espresso Martini <i>oder After Eight Mojito</i>	17,00
--	-------