

Aperitifempfehlungen

Champagner, Brut, Millésime 2016, Taittinger, Reims	29,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Château La Coste, NOOH Sparkling Rosé Alkoholfrei, Vin de Provence	19,00
Bellini: Weinbergpfirsich/ Pfirsichlikör/ Crémant d'Alsace	17,00
Amarena Negroni: Amarena Bitter/ Antica Formula Vermut/ Tanqueray Flor de Sevilla Gin	17,00
Aperol-Erdbeer Sprizz: Aperol/ Erdbeer/ Limette/ Cremant/ Gingersoda/ Minze	12,00
Mariandl: Bacardi blanca/ Havana Anejo/ Marille/ Orange/ Marillenlikör/ Mandel	17,00
Alkoholfreie Drinks: Exotic Powershake: Ananas/ Orange/ Mango/ Passionsfrucht	
Eistee: Earl Grey Tee/ frisches Pfirsichpüree	8,00

Menü „Sommerhits“

Schottischer Label Rouge Lachs & Tintenfisch

Lachswürferl gebeizt/ Calamare /Orangen-Limettenmarinade mit Korianderöl / rote Zwiebel
Perlzwiebel/ Salatherzen 26,00

2020 Chardonnay, Kirchenriese, Zoller-Saumwald, Haiming, Nordtirol 12,00

Unser Sommerklassiker: gefüllter Paprika

Hellgrüne, dünnschalige Paprika mit Spanferkel-Kalbfleischfüllung und Parmesan gratiniert
Tomatensoße aus frischen Tomaten mit weißem Portwein / Basmatireis / Basilikum 35,00

2015 Rosso e Nero, Pöckl, Mönchshof, Neusiedlersee 14,00

Tiroler Korbkäse & Rosmarintoast 15,00

Eis am Stiel & Schaumröllchen 18,00

4-Gang Menü 90,00/ Menüweine 26,00

Gourmet Menü

Das Beste kommt zum Schluss

Betriebsurlaub: 29.7.-21.8.

Entenleberterrine & Brioche

Terrine von der Bio-Entenleber / Pfirsich in Honig/ hausgemachtes Brioche 29,00

2020 Beyond the Clouds DOC Elena Walch, Tramin 25,00

Leichte Hummerschaumsuppe & Hechtnockerl 18,00

Steinpilz-Schichttorte & Madeirasoße 24,00

2023 Rosé Luberon AOP Perrin, Chouthézon, Côtes du Rhône 8,00

Jakobsmuscheln & Poverade

Jakobsmuscheln gebraten/ kleine Artischocke/ Artischocken-Gewürzsoße 22,00

2016 Sauvignon blanc, DOC The Wine Collection, St. Michael, Eppan 32,00

Amalfizitronen Sorbet & hausgemachter Limoncello 8,00

Wachtel & getrüffeltes Püree

Wachtelbrüstchen rosa gebraten/ Wachtelkeule gebacken/ Tropeazwiebel in Balsamico
Erdäpfelpüree mit Schwarzem austral. Wintertrüffel/ wilder Blumenkohl 48,00

2017 Comondor (ME, BF) Nittnaus, Gols 22,00

Tête de Moine & Feigensenf 14,00

2021 Riesling Beerenauslese, Pfaffenberg, Knoll, Loiben 16,00

Valrhona Iced Dark Chocolate Tarte & Zwetschke

Caraibe 66 % Mousse/ Tanarina 33% Mousse/ Hippe/ Portwein-Zwetschke und -Sorbet 19,00

8-Gang Menü 160,00 / Menüweine 103,00

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

Sashimi Thunfisch & Wassermelone „Special Thai Rolls“

Sashimi Thunfisch mit Wassermelone und Gurke gerollt, Soja-Ingwermarinade, Thaimajo, Pfefferoni, eingelegten Ingwer, Korinderblatt 27,00

Gartenfrisch & Mozzarella „Sommer-Affäre“

Zucchini, Paprika, Tomaten, Knoblauch, frischer Rosmarin, Chili in Olivenöl gebraten mit Mozzarella, Basilikum und Kräuterbaguette 20,00

Schlutzkrapferl & Parmesan „Grübe aus Südtirol“

Hausgemachte, dünne Erdäpfel-Nudelteigtascherl mit Spinat-Ricottafüllung, frisch geriebenen Parmesan Reggiano, brauner Butter, Schnittlauch 19,00

Beef Tatare & Schwarzer Trüffel „Austria & Australia“

Rinderfilet-Tatar mit Schalotten und Trüffel, 3er-lei vom Blumenkohl, Petersilie, Trüffelmajo, gehobelter Australischer Trüffel 31,00

Sommerblätter & Sweet-Fruity-Spicydressing „Für Salattiger“

Blätter von Babyspinat, Häuptel, Rucola mit weißem Balsamico, Olivenöl, Pfirsich, Ingwer, Schalotten, Chili, Honig und Curry 18,00

Leichte Hummerschaumsuppe & Hechnockerl

18,00

Kräftige Rindssuppe & Leberknöderl mit frischem Majoran

16,00

Hauptspeisen

Seeteufel „Le Style Bouillabaise“

Seeteufelmedaillons gegrillt, im Fisch-Kräutersud mit Pak Choi, Senfkohl, Tomate, Zucchini Rondini, Paprika, Parmesan und Sauce Rouille spécial 60,00

Steinbutt „König der Meere“

Filet vom Wildfangsteinbutt, schonend gebraten mit Beurre blanc, Kohlrabiragout und Kräutergnocchi 69,00

Ibérico & Aussie Trüffel „Greetings from Down Under“

Rücken vom Eichelschwein rosa gebraten, frischer Schwarzer Trüffel, Natursaftl, Chorizo-Erdäpfelcreme, Räucher-Kartoffel, Paprikaschaum, Jungzwiebel 58,00

T-Bone Steak für 3 vom Tiroler Stier „1,5 kg Fleischeslust“

auf Meersalz in der Eisenpfanne gegrillt und serviert, Zuckermais kolben in Salzbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm-Dip, Pfeffer-Cognacsoße 88,00 pro Person

Traudis Burger des Monats: „American Barbecue“

Pulled Beef vom geräuchertem Angus im Sesam-Kartoffelbun, geschmolzener Cheddar, geräucherte BBQ-Sauce, Knusper-Bacon, Senf-Majo, Röstzwiebel, Coleslaw, fritierter Jalapeno, Pommes 38,00

Desserts

Crème Brûlée & Himbeeren

Crème brûlée mit Tahiti-Vanille am Tisch entzündet mit Himbeeren und Himbeersorbet 18,00

Moosbeernockn & Almjoghurteis „Tiroler Bergsommer“

Traditionelle, fruchtige Tiroler Nachspeise aus Waldbeidelbeeren 19,00

Rotes Ribisel Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt

16,00

After Dinner Cocktail:

Affogato Espresso Martini oder After Eight Mojito 16,00