

Aperitifempfehlungen

Champagner, Brut, Millésime 2012, Laurent-Perrier	29,00
Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé <i>Alkoholfrei, Vin de Provence</i>	19,00
Melon de Cavaillon Cremant: <i>Zuckermelone aus der Provence/ Vanille/ Crémant d'Alsace</i>	17,00
Amarena Negroni: <i>Amarena Bitter/ Antica Formula Vermut/ Tanqueray Flor de Sevilla Gin</i>	17,00
Côte d'Azur Sprizz: <i>Pampelle Ruby l'Apéro/ hausgemachter Ribislsaft/ Crémant/ Rosa Grapefruit</i>	12,00
Cosmopolitan: <i>Absolut Vodka Citron/ Cointreau/ Preiselbeer/ Limette</i>	17,00
Alkoholfreie Drinks: Exotic Powershake: <i>Ananas/ Orange/ Mango/ Passionsfrucht</i>	
Beeren-Eistee: <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*

2021 Riesling, Smaragd, Vinothekfüllung, Knoll, Loiben Wachau 25,00

Junger Hirsch „Schmaltier“ & Waldpilze

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

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

Graukäse-Pfefferbuttercreme geschichtet & Brotschindel 14,00

Naked Topfenpalatschinken: Gratinierte Topfencreme & Brombeeren
Topfengratin/ marinierte Brombeeren/ Nussbutter-Rahmeis / Strauben 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/ Sherrynatursafil / 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 g

260,00

Vorspeisen

SakuThunfisch & Papayasalat „Som Tam Thai“

Sashimi Thunfisch auf Salat von Grünen Papaya, Chili, Schlangenbohnen, Erdnüssen, Limette, Fischsoße

35,00

Steinpilz-Schichttorte „Die Letzten“

Kräuterpalatschinken geschichtet mit Waldpilz-Duxelles Füllung, Madeiraglasur, gebraten Steinpilzen und Pilz-Madeirasoße

26,00

Herbstblätter & Maroni-Nussdressing „für Salattiger“

Romana Salatbeeren, Radiccio Trevisiano, Vogerl, Eichblatt mit einer Marinade aus Nussöl, Balsamico, Honig, geröstete Maroni und Haselnüsse

17,00

Kräftige Rindssuppe & Rehstrudel mit Pfifferlingen

16,00

Alba Trüffel

Das Genuss-Highlight im Herbst

Weißer Alba Trüffel am Tisch gehobelt pro Gramm 8,50

Feine handgemachte Nüdelchen & weiße Trüffelsoße

20,00

Tiroler Kalb & Piemonteser Trüffel „Vitello con tartufi“

rosa Kalbsrücken in Tranchen auf weißer Trüffelcreme, 1 Gramm Trüffel, frittierte Mini-Kalbsravioli, Rucola, knusprige Kapern

34,00

Hauptspeisen

Steinbutt & Blumenkohl „Wildfang trifft wildes Gemüse“

Filet schonend gebraten mit Haselnussmilch, Rieslingschaum und ein Vielerlei vom wilden Karfiol (Creme, knusprige Röschen, Rohkost)

75,00

Zander & Sauerkrautschaum & Blutwurstravioli

Zander (Angelware) auf der Haut gebraten, mit Blutwurstravioli, Sauerkrautschaum, Topinambur und Apfel

60,00

Tiroler Stierfilet & Rosmarin-Focaccia „Tagliata deLuxe“

Filetscheiben auf geröstetem Focaccia mit mariniertem Rucola, halbtrockneten Tomaten, Perlzwiebeln, Oliven, Parmesan und Basilikum

63,00

Tiroler Weide-Enten zum Kirchweih Sonntag!

Enten mit Äpfeln, frischen Kräutern gefüllt, im Ganzen knusprig gebraten, frisch aus dem Rohr:

74,00

Feinste Entenbrust- und Keulenstücke mit Serviettenknödel, Natursaft, Blaukraut, Orangenmarmelade, Bratapfel

Desserts

Weißer Fanfare-Röllchen & Tropical Fruits „What a feeling...“

Röllchen aus Weißer Valrhona Opalys mit Kokoscremefüllung auf Joghurtbiskuit, geblähte Mango, Passionsfruchtsauce, Passionsfruchtpraline

19,00

Stanzer Zwetschkenknödel & Zimt-Armagnac Cremeeis

Flaumige Brandteigzwetschkenknödel mit Brioche-Zuckerbrösel, Zimt-Armagnaceis und Zwetschkensoße

19,00

Williams Birnen Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt

16,00

After Dinner Cocktail:

Espresso Martini oder After Eight Mojito

17,00