

Aperitifempfehlungen

Champagner, Taittinger Brut, Folies de la Marquetterie	27,00
Crémant d' Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut	13,00
Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé <i>Alkoholfrei, Vin de Provence</i>	19,00
Champagner Splash: <i>Frische Litschee/ Cointreau/ brauner Zucker/ Limette/ Champagner</i>	27,00
Amarena Negroni: <i>Amarena Bitter/ Antica Formula Vermouth/ Tanqueray Flor de Sevilla Gin</i>	17,00
Walderdbeer Gin Cocktail: <i>Beefeater Pink Gin/ Limette/ Walderdbeeren/ Simply Sirup/ Minze</i>	17,00
Lillet Clementine: <i>Lillet Blanc/ Mandarine/ Traudis Orancello/ Elderflower Tonic/ Salbei</i>	13,00
Penicillin: <i>Scotch Whisky/ Zitrone/ Ingwer/ Honig/ peated Whisky Pipette</i>	17,00
Alkoholfreie Drinks: Grüner Detox Powershake: <i>Ananas/ Orange/ Mango/ Passionsfrucht</i>	
Hausgemachter Zitronen-Eistee: <i>Darjeeling Tea/ Zitronensaft/ Honig</i>	8,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartoffel

(Störzucht Fam. Grill/ Salzburg)

Pellkartoffel / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch	50 Gramm	130,00
in Originaldosen auf Eis serviert	125 Gramm	260,00

Gillardeau Austern Nr.1

<i>mit Rotweinzwiebel und Vollkornbutterbrot</i>	<i>pro Stück</i>	9,50
--	------------------	------

Gourmet Menü

„Ente gut -alles gut“

Entenleberterrinen & Brioche

Terrine von der Bio-Entenleber/ Honig-Kirschen in Portwein/ hausgemachtes Brioche

2022 Gewürztraminer, Grand Cru, Winzerberg, Henri Kieffer, Alsace 10,00

Zitronengras-Curry Schaumsüppchen & Jakobsmuschel

Oktopus & Poverade

Oktopus gebraten / Tomatensalsa / Babyartischoke/ Tomaten-Gewürzsud

2023 Sauvignon blanc, Steinmühle, Kollwentz, Großhöflein, Leithaberg 15,00

Knuspriger Knödel mit Entenfülle & Perigord Trüffel

Enten-Kartoffelknödel gebacken/ Waldorfsalat/ Trüffelvinaigrette/ Perigordtrüffel

2020 Barolo DOCG Buon Padre, Viberti, Barolo, Piemont 21,00

„Kir Royal Sorbet“

Schwarzes Johannisbeer Sorbet/ Cassis/ Champagner

Frau Ente & Kürbis

Entenbrust rosa gebraten/ Entenrotweinsosse/ Kürbissnockerl/ Butternusskürbiscreme

2019 Perpetual, DOCa Torres, Priorat 22,00

Münster Gerome & Birnenchutney

Tahiti-Vanille Crème Brûlée & Bitterschokoladeneis

Vanille Crème Brûlée/ Bitterschokoladeneis/ Blutorangenfilets

2021 Gelber Muskateller, Beerenauslese, Rochusberg, Minkowitsch, Mannersdorf 15,00

8-Gang Menü 195,00 / Menüweine 83,00

Vorspeisen

Entenleberterrine & Brioche „wie Gott in Frankreich“ <i>Terrine von der Bio-Entenleber mit Honig-Kirschen in Portwein und hausgemachtem Brioche</i>	38,00
Beef Tataki & Daikonrettich „Japanisches Carpaccio“ <i>Filet vom Tiroler Rind „Tataki Style“ (im Ganzen rare gegrillt und tranchiert) und mariniertes Thai-Rettich mit Chili, Limette, Koriander, Ingwer und Soja</i>	30,00
Matjes & Goldrohne „Hamburger Fischmarkt“ <i>Heringe in Salzlake mit Zwiebel, Apfel, Robben, Sauerrahm auf Kartoffel</i>	20,00
Knuspriger Knödel mit Entenfülle & Perigord Trüffel <i>Erdäpfelknödel mit Entenbaxerl gefüllt und gebacken auf Waldorfsalat, Perigordtrüffel und Trüffelvinaigrette</i>	26,00
Winterblätter & Buddashand-Zitronendressing „für Salattiger“ <i>Romana Salatherzen, Radiccio Trevisiano, Vogerl, Mizuna, Babyspinat und Chicoree mit einer Marinade aus eingelegten Buddashand, Soja, Zitronengras</i>	17,00
Consommé & Gemüseperlen & Mini-Ganslravioli	20,00
Zitronengras-Curry Schaumsüppchen & Jakobsmuschel	20,00

Hauptspeisen

Seeforelle & Petersilien-Gnocchi „die Müllerin“ <i>Filet in Mandelbutter gebraten, Blattspinat, Weißweinschaum, Zitronenfilets und Petersilien-Gnocchi</i>	58,00
Oktopus & Poverade „Tiefseetaucher“ <i>Oktopus im Gewürzsud gekocht in Olivenöl mit Kraut und Knoblauch gebraten, Tomatensalsa, Babyartischocke und Kartoffel</i>	64,00
Tiroler Jungstierücken & Brandteigpaunzen „Cafe de Paris“ <i>Entrecôte, „Cafe de Paris“ Buttersoße, Natursaft, wilder Brokkoli und Pommes Dauphine</i>	68,00
Kalbsackerl & Polentastangerl „a la Boeuf Bourguignon“ <i>Wangerl geschmort mit Burgunder-Rindersoße, Wurzelgemüse und Polentastangerl und Perigordtrüffel</i>	66,00
Frau Ente & Kürbis „zarte Weiblichkeit“ <i>Entenbrust rosa gebraten mit Entenrotweinssoße, Kürbiskoackerl und Butternusskürbiscreme</i>	62,00

Desserts

Valrhona-Schokosoufflé „das mit dem flüssigen Kern“ <i>Valrhona-Schokoladensoufflé mit geflammter Banane und Limetten-Karamellsoße, Tonkabohneneis</i>	19,00
Kastanien-Schokorolle & Vanillekaki „Sweet Sharonfruit“ <i>Punschbiskuit mit Kastanienmoussefülle umhüllt mit Valrhona Dulcy-Karamellschokolade auf Kaki-Carpaccio und Bratapfeleis</i>	19,00
Crème Brûlée & Bitterschokoladeneis „Black and White“ <i>Tabiti-Vanille Crème Brûlée und Valrhona Schokoeis mit Blutorangenfilets</i>	19,00
Walderdbeer - Himbeer Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt	18,00
<u>After Dinner Cocktail:</u>	
Espresso Martini Vanille, Salzkaramell, Schokolade / After Eight Mojito	17,00