

Aperitifempfehlungen

<i>Champagner, Taittinger Brut, Folies de la Marquetterie</i>	27,00
<i>Crémant d'Alsace, Henri Kieffer, Chardonnay Brut</i>	13,00
<i>Château La Coste, Nooh Sparkling Rosé Alkoholfrei, Vin de Provence</i>	19,00
<i>Walderdbeer Champagner Splash: Frische Himbeer-Erdbeersaft/ eingelegte Walderdbeeren/ Champagner</i>	27,00
<i>Rhabarber Caipi: Leblon Cachaca/ Rhabarber/ Limette/ Caipi-Zucker União</i>	17,00
<i>Gin Fizz oder Gin & Tonic des Tages perfect serve von besonderen Gins</i>	17,00
<i>Aston Martin-i: Remy Martin Cognac/ Old English Gin/ Bananenlikör/ Zitrone/ Absinth-Rauch</i>	17,00
<i>Alkoholfreie Drinks: Grüner Detox Powershake: Ananas/ Orange/ Mango/ Spinat Hausgemachter Zitronen-Eistee: Darjeeling Tea/ Zitronensaft/ Honig</i>	8,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babykartoffel

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

Gourmet Menü

SPRING FESTIVAL

Zander & Leche de Tigre

*Zander / Granny Smith / Sellerie / Haselnüsse
2023 Grüner Veltiner, Dürnsteiner, F. X. Pichler, Loiben, Wachau 15,00*

Bärlauchschaumsüppchen & Wachtelei

Frühlingsrolle & Sweet-Chilisauce

*Crispy Thai Spring Roll/ Gemüse-Shitakepilzfüllung/ Spargelsalat
2023 Châteauneuf-du-Pape, Les Sinards, Perrin, Château de Beaucastel 23,00*

Steinbutt & Frühlingsgemüse

*Steinbutt / Kohlrabi / Erbsen/ Kräuter-Fischaum
2022 Chablis Premier Cru Fourchaume, Albert Bichot, Beaune 20,00*

Erdbeer-Limetten Sorbet & Beefeater Pink Gin

Tiroler Kalb & Spitzmorcheln

*Rücken rosa gebraten / Spitzmorcheln / Morchelrisotto
grüner Spargel Natursaft mit Sherry
2022 Cont`Ugo, (ME) Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri 22,00
oder
2020 Guado al Tasso, (CS, ME, CF) Bolgheri 45,00*

Chavroux & Tomaten-Oliventapenade

*Französischer Ziegenfrischkäse/ Focaccia
2021 Gelber Muskateller, Beerenauslese, Rochusberg, Minkowitsch, Mannersdorf 15,00*

Pink-White & Light

Yuzu-Joghurteis auf Mandel-Madeleineboden, Dillblüten-Baiserbruch, Rhabarber

Menü 198,00 / Menüweine 95,00 oder 118,00

Vorspeisen

Saibling & Wildkresse „frühlingsfrisch-Fisch“ <i>Carpaccio vom Saibling mit Frühlingsbachkresse, Orangelofilets, Rosa Pfeffer, Zitronen-Olivenöl</i>	20,00
Surf'n Turf Tatar & Erbsenl „Tza kava“ <i>Handgeschnittenes Rinderfilet mit Unagi, Ponzu, Sesamöl und gebratene Black Tiger Garnelen gebackt mit Limette, Erbsensaft-Marinade</i>	37,00
Beuscherl vom Kitz & Serviettenknödel „Tiroler Schmankerl“ <i>nach alten Hausrezept zubereitet</i>	25,00
Zander & Leche de Tigre „Hasta luego“ <i>Zander mit Selleriesaft und Limette gebeizt, Granny Smith, Sellerie und Haselnüsse</i>	26,00
Frühlingsrolle & Sweet-Chilisauce „Crispy Thai Spring Roll“ <i>Frühlingrolle mit Gemüse-Shitakefüllung auf Spargelsalat</i>	23,00
Frühlingsblätter & Knusperspeck „so schmeckt der Frühling“ <i>Gelber Löwenzahn, Häuptelsalat, Bachkresse, Bärlauch und Radieschen mit weißem Balsamico und Olivenöl, Pellkartoffel</i>	19,00
Rinderconsommé & Speckknödel	17,00
Bärlauchschaumsüppchen & Wachtelei	20,00

Hauptspeisen

Weißer Waller & Sonnenweizen „Wels liebt Fleisch“ <i>Filets mit Speckschaum und Krusteln, Pot au feu vom Zartweizen mit weißem Spargel</i>	69,00
Steinbutt & Frühlingsgemüse „Le Roi du Carême“ <i>Steinbuttfilet mit Kräuter-Fischschaum, Erbsenl, Kohlrabi, Erbsenpüree</i>	74,00
Tiroler Kalb & Spitzmorcheln „Tippelmützen-Dilze“ <i>Rücken vom Milchkalb rosa gebraten mit Natursaftl mit Sherry, frischen Spitzmorcheln, Morchelrisotto und grünem Spargel</i>	77,00
Ziegenkitz & Bachkresse-Erdäpfelsalat „Oster-Festtagsspeise“ <i>Zicklein paniert und in Butterschmalz gebacken dazu warmer Erdäpfelsalat mit frischer Gebirgsbachkresse und kaltgerührten Preiselbeeren</i>	66,00
Traudis Burger des Monats: „Wildschweineri“ <i>Wildfleischpatty vom Überläufer, knuspriger Speck, Apfel-Selleriesalat, Gruyère, Wacholdermajo, hausgemachte Pommes</i>	40,00

Desserts

Osterei „Dubai Schokolade“ <i>Valrhona Schokoladenei mit Nougat und Pistaziencreme auf gerösteten Kataifiteigfäden, Eierlikörschaum und Amaretto-Orangenfilets</i>	19,00
Weißer Schokotrüffel & Erdbeeren Romanow „Schoko-Kugel“ <i>Mascarpone-Joghurtmousse umhüllt mit weißer Valrhona Opalis, Erdbeeren</i>	19,00
Topfenknöderl & Rhabarber „...wenn ich nur aufhören könnte!“ <i>Flaumige Topfenknöderl mit Briochebrösel, Rhabarber und Sauerrahmeis</i>	19,00
Pink-White & Light frisch fruchtiges Frühlingsdessert mit Rhabarber, Yuzu Joghurt	13,00
Rhabarber Sorbet & Crémant d'Alsace am Tisch gerührt	18,00
Espresso Martini Vanille, Salz-karamell, Schokolade / After Eight Mojito	17,00