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*
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*
Sex on the Beach: *Absolut Citron Vodka/ Nectarin/ Pfirsich/ Himbeer/ Orange/ Zitrone*	*17,00*
Alkoholfreie Drinks: ***Exotic Powershake****: Ananas/ Orange/ Mango/ Passionsfrucht* ***Eistee:*** *Earl Grey Tee/ frisches Pfirsichpüree*	*8,00*

Menü „Kurzurlaub am Meer"

Carpaccio di Manzo
Rinderfilet/ Olivenöl/ Rucola/ Kapern-Zitronencreme/ Parmesan/ geriebenes Eigelb 26,00

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

Branzino del Mediterraneo
Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt (entgrätet mit Mittelmeerkräuter und Knoblauch)
Babyspinat/Rosmarinkartoffel 52,00

2017 Blauburgunder D.O.C. Vigna S. Urbano, Barthenau, Hofstätter, Tramin 24,00

Picandou & Wassermelone & Grissini
Ziegenmilchkäse im Walnussblatt und Pflaumenbranntwein gereift 16,00

Pfirsich Melba à la Suzette
Pfirsich in Grand Marnier und Orangensaft /Himbeersoße/ Pfirsichsorbet /Vanillecreme 18,00

4-Gang Menü108,00/Menüweine 36,00

GourmetMenü
„So Delicious"

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

2020 Gewürztraminer D.O.C. Josef, Hofstätter, Tramin 11,00

Leichte Hummerschaumsuppe & Hechtnockerl *20,00*

Steinpilz-Schichttorte & Madeirasoße *24,00*

2022 Saint-Aubin, AC Sylvain, Bzikot, Puligny-Montrachet, Burgund 22,00

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

2018 Sauvignon blanc, Ried Sulz 1STK Gross, Ratsch, Südsteiermark 18,00

Amalfizitronen Sorbet & hausgemachter Limoncello *8,00*

Wachtel & getrüffeltes Pürée
Wachtelbrüstchen rosa gebraten/ Wachtelkeule gebacken/ Tropeazwiebel in Balsamico
Erdäpfelpürée mit Schwarzem austral. Wintertrüffel/ wilder Blumenkohl 48,00

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

Tête de Moine & Feigensenf *14,00*

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

Valrhona Iced Dark Chocolate Tarte & Zwetschke
Caraibe 66 % Mousse/Tanariva 33% Mousse/Hippe/Portwein-Zwetschke und -Sorbet 19,00

8-Gang Menü 166,00 / Menüweine 103,00

Kaviar vom Sibirischen Stör & Babypellkartofferl
(Störzucht Fam. Grüll/ Salzburg)
Kartofferl / Tramezzini / Crème fraîche / Eiweiß / Schnittlauch
in Originaldosen auf Eis serviert: *50 g* *130,00*
125 *260,00*

Vorspeisen

Hamachi & Schlangengurke „Yellowtail EastWest“
Sashimi vom Hamachi (bester Sushifisch) mit Soja geflämmt, Gurke, Granny Smith und Buttermilch *32,00*

Gartenfrisch & Mozzarella „Sommer-Affäre“
Zucchini, Paprika, Tomaten, Knoblauch, frischer Rosmarin, Chili in Olivenöl gebraten mit Mozzarella, Basilikum und Kräuterbaguette *20,00*

Ricotta-Zitronen Ravioli „Bonbons voller Sommer“
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta, Minze, Zitronengel, Zitronen-Olivenöl *20,00*

Stierfilet & Steinpilze „Two Sowl Tatar” *Stier-*
Steinpilztatar: Filet und gebratene Steinpilze gehackt mit Pilzöl, Schalotten und grobkörnigem französischen Senf *28,00*

Sommerblätter & Sweet-Fruity-Spicydressing „Für Salattiger“
Blätter von Babyspinat, Häuptel, Rucola mit weißem Balsamico, Olivenöl, Pfirsich, Ingwer, Schalotten, Chili, Honig und Curry *16,00*

Leichte Hummerschaumsuppe & Hechtnockerl *20,00*

Kräftige Rindssuppe & Rehstrudel mit Pfifferlingen *16,00*

Hauptspeisen

Seeteufel „Le Style Bouillabaise“
Seeteufelmedaillons gegrillt im Fisch-Kräutersud mit weißen Melanzani, Pak Choi, Tomate, Zucchini Rondini, Paprika, Parmesan Sauce Rouille spécial *60,00*

Kalbsleber & Waldpilze „Tiroler Leber Sommerstyle“
Leber vom Tiroler Milchkalbl rosa gebraten, Knusperspeck, frische Waldpilzen, Tiroler Lebersoße , Erdäpfel-Paunzen mit Tymian *52,00*

Tiroler Stierfilet & Rosmarin-Focaccia „Tagliata deLuxe“
Filetscheiben auf geröstetem Focaccia mit mariniertem Rucola, halbgetrockneten Tomaten, Perlzwieberl, Oliven, Parmesan und Basilikum *59,00*

Traudis Burger des Monats: „American Barbecue“
Pulled Beef vom geräuchertem Angus im Sesam-Kartoffelbun, geschmolzener Cheddar, geräucherte BBQ-Sauce, Knusper-Bacon, Senf-Majo, Röstzwiebel, Coleslow, fritierter Jalapeno, Pommes *38,00*

Desserts

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

Moosbeernocken & Almjoghurteis „Tiroler Bergsommer“
Traditionelle, fruchtige Tiroler Nachspeise aus Waldheidelbeeren *19,00*

Rotes Ribisel Sorbet & Crémant d‘Alsace *am Tisch gerührt* *16,00*

<u>After Dinner Cocktail</u>:
Affogato Espresso Martini *oder* ***After Eight Mojito*** *16,00*