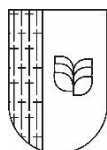


Feinschmeckermenü

„unsere Küchenheimat ist Europa“



TERRINE VON DER GÄNSELEBER

der „Signature Dish“ unseres Küchenchefs Max Van Triel

Kumquat / Artischocke / weißer Portwein / Brioche

oder

SAIBLING & WILDE GARNELE

Gurke / Campari / Schnittlauch

®®®

„KAISERSCHNECKE“

Tiroler Weinbergschnecke / Knoblauch / Eigelb / Petersilie

®®®

STEINBUTT

Filet vom Grill

Macadamia / Stabmuschel / junger Spinat / Sauce Escabeche

®®®

BERGLAMM

Krone rosa gebraten

feine Graupen / grüner Spargel / schwarzer Knoblauch

®®®

RHABARBER & ERDBEERE

Mascarpone

Menü 99

Premium-Weinbegleitung

4 Gläser 75

20 Traminer „Fuxberg“ Nimmervoll – 20 GV Ried Grub 1. Lage Schloss Gobelsburg

19 Chassagne Montrachet Bruno Collin – 19 La Grola Allegrini

RADIESCHEN & KOHLRABI	
Osttiroler Ziegenfrischkäse / Minze / Parmesan	17
SAIBLING & WILDE GARNELE	
Gurke / Campari / Schnittlauch	21
TERRINE VON DER GÄNSELEBER	
Kumquat / Artischocke / Portwein / Brioche	24
TAFELSPITZSUPPE	
mit Grießnockerl oder Frittaten	8
„KAISERSCHNECKE“	
Tiroler Weinbergschnecke / Knoblauch / Eigelb / Petersilie	19
KALBSKOPF-SALAT „DELUXE“ (eine lauwarne Vorspeise)	
geschmort & marinierte Backerl / Zunge / Linsen / Ei / Kren	18

ZANDER	
Couscous / Mini-Pulpo / Beurre blanc	27
STEINBUTT	
Macadamia / Stabmuschel / junger Spinat / Sauce Escabeche	29
BERGLAMM	
Krone rosa gebraten / feine Graupen / grüner Spargel / schwarzer Knoblauch	36
KALBSLEBER	
gebraten / zweierlei Erbse / Morcheln / Portweinjus	26
TIROLER KALB & KAISERGRANAT	
Kalbsrücken / confierter Kaisergranat / Rahmjus / Karotte	34
DAS ORIGINAL WIENERSCHNITZEL	
vom feinsten Stück des Kalbes / Petersilienkartoffeln / Osttiroler Preiselbeeren	28
FILET STEAK VOM OSTTIROLER MASTRIND	
Frühlingslauch / Kartoffelmousseline / Portwein-Jus (Sauce Hollandaise +4)	
Filet Steak ca. 250g 44 Lady's Cut ca. 150g	34

RHABARBER & ERDBEERE	
Mascarpone	12
SOUFFLÉ	
dunkle Schokolade / Tonkabohne	14
„AFOGATO“	
Nespresso / Vanille-Eiscreme	8
ZWEIERELEI SORBET	
	10