

Aperitif

CAVA GIRÓ RIBOT Brut	0,1	5,50
CAVA GIRÓ RIBOT Brut Rosé	0,1	5,80
CHAMPAGNE Francois Secondé Grand Cru	0,1	9,90
KIR Creme de Cassis, Weisswein	0,1	6,00

Wintermenü

lernen Sie uns kennen in 3 Gängen

AMUSE BOUCHE

Ein kleiner Gruß aus der Küche

///

CREMESUPPE

VON TOPINAMPUR UND INGWER

mit Blaukrautstrudel **VEGI**

///

BRANZINO

Filet vom Wolfsbarsch vom Grill

Oliven-Bohnen-Ragout,

Birnen-Risotto

///

ROSMARIN-HONIG-EISCREME

Isel°Gin-Sabayon

Menü 3-Gänge 36,00

kein Tausch möglich

„Der Österreich-Klassiker“

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB

vom feinsten Stück des Kalbes, goldbraun gebacken,

Petersilienkartoffeln, Tiroler Preiselbeeren 21,00

Das Lieblings-Menü unseres Küchenchefs

...the fine Selection

das Beste aus der Rauter-Küche

AMUSE BOUCHE

Ein kleiner Gruß aus der Küche

///

„SURF & TURF“

TIROLER RIND UND TIEFSEEGARNELE

gebeizt & geräuchert

Wasabi-Creme, Granatapfel

///

CONSOMMÉ

VOM OSTTIROLER BERG-GANSL

Entenleber-Knöderl

///

WILDSCHWEIN

AUS DEM BURGENLAND

geschmort & gebraten

glacierte Rote Rüben

Kren-Polenta

///

WINTERTRAUM

UNSER DESSERT-KLASSIKER

dunkle Schokolade, Apfelküchel,

Eiscreme, Havanna-Rum,

55,00 pro Person

bitte haben Sie Verständnis, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen
wir kochen marktfrisch, ohne Fertigsuppen, ohne Fertigsaucen und ohne Glutamate
Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Servicemitarbeitern

Vorspeisen

WINTERSALAT VEGI Blattsalate, Olivenöldressing, mariniertes Gemüse. Joghurt-Kräuter-Praline	9,80
SURF & TURF VON TIROLER RIND UND TIEFSEEGARNELE gebeizt & geräuchert, Wasabicreme, Granatapfel	14,00
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN MASTRIND plattiertes Rinderfilet, Limettencreme, Linsen	17,00
DAS BESTE VON DER GÄNSELEBER kalt & warm, Brioche, Vanille-Orange	18,90

Suppen

KLARE TAFELSPITZSUPPE VOM RIND mit Grießnockerl	6,60
CREMESUPPE VON TOPINAMPUR UND INGWER VEGI mit Blaukrautstrudel	7,00
CONSOMMÉ VOM OSTTIROLER BERG-GANSL Entenleber-Knöderl	9,00

Traditionsgerichte vom Rind

BISTECCHINE – ein dünnes Rückensteak Frittierte Kartoffeln, Sauerrahm-Kräuter-Dip	21,00
FILETSTEAK ca. 250 Gramm	37,00
“LADY STEAK” ca. 125 Gramm mit Sauce Hollandaise, Speckbohnen und frittierte Kartoffeln	27,00
CHATEAUBRIAND das Filet-Mittelstück, ca. 500 Gramm für zwei Personen in zwei Gängen serviert	72,00
1. Gang: Sauce-Hollandaise, Rahmwirsing, Kartoffelmousseline	
2. Gang: Cognac-Pfefferrahm, Speckbohnen, frittierte Kartoffeln	

Hauptspeisen

RÜBEN-KARTOFFEL-TASCHERL VEGI	
Quinoa-Wirsing-Ragout	16,00
TIEFSEEGARNELEN	
Mango-Pinienkern-Creme, Petersilie	19,50
BRANZINO	
Filet vom Wolfsbarsch vom Grill, Oliven-Bohnen-Ragout, Birnen-Risotto	24,00
TAGLIATELLE MIT TRÜFFEL UND WACHTEL	
Feine Nudeln, Creme vom Wintertrüffel, Streifen vom Wachtelbrüstchen	22,00
ENTEN-HAXERL	
confiert, Ahorn-Jus, Kohlsprossen, Süßkartoffel-Mousseline	25,00
WILDSCHWEIN AUS DEM BURGENLAND	
geschmort & gebraten, glacierte Rote Rüben, Kren-Polenta	27,00
KALBSLEBER	
mit Butter gebraten, Kartoffel-Mousseline, pochierte Pflaume, Zwiebel	19,80
TAGLIATA VOM TIROLER KALB	
Tranchen vom Rücken, Calvados-Jus, Karotte, Kastanien-Krokette	32,00

Desserts

„WINTERTRAUM“ unser Dessert-Klassiker	
dunkle Schokolade, Apfelküchel, Eiscreme, Havanna-Rum	12,00
ROSMARIN-HONIG-EISCREME	
Isel°Gin-Sabayon	9,00
„INGSANTE NIGELEN“ das traditionelle Matreier Winterdessert -	
mit brauner Butter und süßem Mohn	12,00
ORANGEN-PARFAIT	
Zimt-Sauerrahm, Karamell-Mandel	9,00