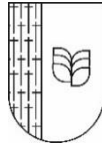


# Feinschmeckermenü

„unsere Küchenheimat ist Europa“



## AMUSE BOUCHE

ein kleiner Gruß vom Küchenchef



## TERRINE VON DER GÄNSELEBER

Der Rauter Klassiker / weißer Portwein / Minipfirsich / Brioche

**Tureen of Goos Liver, white Port Wine, Peach, Brioche**

oder

## ISEL-FORELLE

leicht gebeizt

Holunderbeere / Buttermilch

**Trout, Elderberry, Butter Milk**



## MATREIER STALLHASE

geschmort / Eierschwammerl / Sellerie / Liebstöckel

**Rabbit, Chanterelles, Celery, Lovage**



## STEINBUTT

Filet gebraten

Garnelen-Risotto / Macadamia / Kokosnage

**Turbot / Risotto with Shrimps / Macadamia / Coco Nage**



## OSTTIROLER MILCHLAMM

Rücken & Bauch

Aubergine / Blätterteig

**Lamb / Eggplant / Pastry**



## MIRABELLE

Sauerrahm

**Yellow Plum, Sour Cream**

Euro 96,00

inkl. Brot / Butter / stilles Matreier Wasser

incl. Bread, Butter, still Water

<b>SOMMERSALAT</b> ausgesuchte Blattsalate / mediterranes Gemüse Wachtelei / Tomaten / Caesar Dressing <b>Mixed Greens, mediterranen Vegetables, Quail Egg, Tomato, Caesar Dressing</b>	14,00
<b>ISEL-FORELLE</b> leicht gebeizt / Holunderbeere / Buttermilch <b>Trout, Elderberry, Buttermilk</b>	17,00
<b>CARPACCIO &amp; TATAR</b> vom heimischen Rinderfilet / Eierschwammerl / Pinienkernmarinade <b>Beef Carpaccio &amp; Tatar, Chanterelles, Pine Nut Dressing</b>	20,00
<b>TERRINE VON DER GÄNSELEBER</b> Der Rauter Klassiker / weißer Portwein / Minipfirsich / Brioche <b>Tureen of Goos Liver, white Port Wine, Peach, Brioche</b>	22,00
<hr/>	
<b>TAFELSPITZSUPPE</b> / mit Grießnockerl oder Frittaten <b>Consommé of Beef, Semolina Dumpling or Pancake Stripes</b>	7,00
<b>MATREIER STALLHASE</b> geschmort / Eierschwammerl / Sellerie / Liebstöckel <b>Chanterelles, Rabbit, Celery, Lovage</b>	17,00
<hr/>	
<b>ZWEIERLEI VOM OSTTIROLER WANDERHENDL</b> gebraten & geschmort / wilder Brokkoli / Kartoffelgröstl / Speck / Salbeijus <b>Chicken, Broccoli, Potato „Gröstl“, Bacon, Sage</b>	24,00
<b>KALBSLEBER</b> / rosa gebraten / zweierlei Erbse / Eierschwammerl / Portweinjus <b>Calfs Liver, Peas, Chanterelles, Port Wine Jus</b>	25,00
<b>OSTTIROLER MILCHLAMM</b> Rücken & Bauch / Aubergine / Blätterteig <b>Lamb, Eggplant / Pastry</b>	35,00
<b>DAS ORIGINAL WIENERSCHNITZEL</b> vom feinsten Stück des Kalbes / Petersilienkartoffeln / Osttiroler Preiselbeeren <b>„Wiener Schnitzel“ of Veal, Parsley Potatoes, Cranberries</b>	26,00
<b>FILET STEAK VOM OSTTIROLER MASTRIND</b> ein besonders edles Fleischstück vom Rind <b>Filet Steak ca. 250g</b> <b>Lady's Cut ca. 150g</b> serviert mit Karamell-Zwiebel / Kartoffelmousseline / Sauce Hollandaise <b>Onions, mashed Potatoes, Sauce Hollandaise</b>	43,00 33,00
<b>STEINBUTT</b> / Filet gebraten / Garnelen-Risotto/ Macadamia / Kokosnage <b>Monkfish, Risotto with white Wine, Venus Shells, Shellfish Foam</b>	29,00
<b>WILDWASSERFORELLE AUS DER ISEL „MÜLLERIN“</b> Filet / Lauch / Weinbergpfirsich / Nussbutterschaum <b>Trout, Leek, Peach, Nuts Butter Foam</b>	26,00
<hr/>	
<b>MIRABELLE</b> / Sauerrahm <b>Yellow Plum, Sour Cream</b>	12,00
<b>SCHOKOLADE</b> / Himbeere <b>Chocolate, Raspberry</b>	12,00
<b>„AFOGATO“</b> Nespresso / Vanille-Eiscreme <b>Vanilla Ice Cream</b>	6,50
<b>ZWEIERELEI SORBET</b> <b>Sorbet Selection</b>	8,50