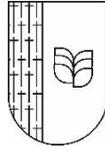


Feinschmeckermenü

„unsere Küchenheimat ist Europa“
SpätSommer 2023



GÄNSELEBER

„Signature Dish“ unseres Küchenchefs Max Van Triel
Terrine / Marille / weißer Portwein / Brioche
oder

WILDWASSER-FORELLE AUS DER ISEL

gebeizt / gebläut
Holunderbeere / Buttermilch / Kren
®®®

KARTOFFEL-TASCHERL

Matreier Stallhasen-Bolognese
Weintraube / Parmesan / Sellerie
®®®

STEINBUTT

Filet gebraten
Macadamia / Vongole / Spinat / Hummer Schaum
®®®

OSTTIROLER MILCHLAMM

Karree rosa gebraten
Polenta / Pecorino / Paprika
®®®

WILLIAMS BIRNE

Karamell / Vanille / Popcorn

Menü 108
inkl. Gedeck – Barfood – Butter - Brot
stilles Matreier Quellwasser

„COUSCOUS-RÜBENSALAT“	
Kräuter-Ziegenkäse (Figerhof Kals) / Rohne / Feige	17
WILDWASSER-FORELLE AUS DER ISEL	
gebeizt & geflämmt / Holunderbeere/ Buttermilch / Kren	20
CARPACCIO	
heimisches Mastrind / Süßkartoffel / Parmesan / Olivenöl	22
TERRINE VON DER GÄNSELEBER	
weißer Portwein / Marille / Brioche	25
TAFELSPITZSUPPE	
mit Grießnockerl oder Frittaten	9
„RAVIOLI“ (ein warmes Zwischendurch)	
Ricotta / Kürbis / Walnuss	Vorspeise 20/Hauptspeise 25
KARTOFFEL-TASCHERL (ein warmes Zwischendurch)	
Matreier Stallhasen-Bolognese / Weintraube / Parmesan / Sellerie	Vorspeise 20/Hauptspeise 25
<hr/>	
ZANDER AUS DEM BURGENLAND	
Belugalinsen / Brombeere / wilde Garnele / Champagnerschaum	29
STEINBUTT	
Macadamia / Vongole / Spinat / Hummerschaum	31
BAUERNENTE	
Keule confiert / Kerbelknolle / Kartoffelpaunz'n / Preiselbeere	26
DAS ORIGINAL WIENERSCHNITZEL	
vom feinsten Stück des Kalbes / Petersilienkartoffeln / Osttiroler Preiselbeeren	28
FILET STEAK VOM HEIMISCHEN MASTRIND	
Speckbohnen / Karamellzwiebel / Kartoffelmousseline / Portwein-Jus (Sauce Hollandaise +4)	
Filet Steak ca. 250g 46 Lady's Cut ca. 150g	36
„TIROLER LEBER“	
vom heimischen Milchkalb / Apfel / Zwiebel / Speck / Kartoffelmousseline	27
<p>„Die Rauter Herbst-Klassiker“ vom jungen Almlamm</p> <p>OSTTIROLER MILCHLAMM</p> <p>Karree rosa gebraten / Polenta / Pecorino / Paprika 35</p> <p>SCHÖPSERNES</p> <p>nach altem Hausrezept geschmort / dunkle Sauce / Kräuterkartoffeln / Weißkraut 29</p>	
WILLIAMS BIRNE	
Karamell / Vanille / Popcorn	12
ZWETSCHKEN-KNÖDEL	
Butterbrösel / Zwetschkenröster / Vanille-Schaum	15
„TARTELETTE“	
Schokolade / Baiser / Sauerrahm	13
„AFOGATO“ Nespresso / Vanille-Eiscreme	8
ZWEIERELEI SORBET	10