

**WEINREISE**  
ZU UNSEREM MENÜ  
€ 145

**GRÜNER VELTLINER „AXPOINT“**  
2022 Gritsch, Wachau, Österreich

**VIIGNIER**  
2022, Graf Hardegg, Burgenland, Österreich

**HIDDEN TREASURES NO.3**  
2021, Weingut Moric, Burgenland, Österreich

**RIESLING KABINETT**  
2020, Schloss Frankenberg, Deutschland

**PINOT NOIR "RIED HOLZSPUR"**  
2018, Johanneshof Reinisch, Thermenregion,  
Österreich

**CHARDONNAY**  
**"ALTE REBEN"**  
2020, Weingut Paul Achs, Burgenland,  
Österreich

**BANYULS TRADITIONNEL**  
2018, Gérard Bertrand, Frankreich

**TIROLER FESTSCHMAUS**  
IN 6 GÄNGEN  
€ 199

**APERITIVHAPPEN | AMUSE BOUCHE**

**SPECK & GEBÄCK**

Hausgemachtes Sauerteigbrot „Vridolin“  
und Focaccia | Bauernbutter  
Hirschschenken & Wurzelspeck

**GELBFLOSSENMAKRELE**

Koriander & Kiwi

**GERMKNÖDEL**

Entenleber & Powidl

**SHORTRIB VOM ALMOCHSEN**

Waldaromen & Kaffee

**LANGUSTINE ROYAL**

Krustentier Bisque & grüner Apfel

**ZOTTER NOBELBITTER 72 %**

Rote Rübe & geröstete Germ

**PETIT FOURS**

## UNSERE EMPFEHLUNG

OHNE PROMILLE

€ 82

### SPARKLING TEA GRON

Sparkling Tea Company, Kopenhagen,  
Dänemark

### VERJUS & ROSE LEMONADE

Manfred Tement, Steiermark, Österreich

### PRISECCO

(Wiesenobst, Holunderblüte, Kräuter)  
Manufaktur Jörg Geiger, Deutschland

### INSPIRATION 4.7

Manufaktur Jörg Geiger  
(Traube | Chili | Kirsche)

### WILD TRAUBE ROT, EDITION SOMMELIER

2021, Obsthof Retter, Steiermark, Österreich

### O´CIN & LOBSTER GINGER ALE

Obsthof Retter, Steiermark, Österreich

### WELL HIRSCHBIRNE, EDITION SOMMELIER

2020, Obsthof Retter, Steiermark, Österreich

## TIROLER FESTSCHMAUS

IN 6 GÄNGEN

€ 199

### APERITIVHAPPEN | AMUSE BOUCHE

### SPECK & GEBÄCK

Hausgemachtes Sauerteigbrot „Vridolin“  
und Focaccia | Bauernbutter  
Hirschschenken & Wurzelspeck

### GELBFLOSSENMAKRELE

Koriander & Kiwi

### GERMKNÖDEL

Entenleber & Powidl

### SHORTRIB VOM ALMOCHSEN

Waldaromen & Kaffee

### LANGUSTINE ROYAL

Krustentier Bisque & grüner Apfel

### ZOTTER NOBELBITTER 72 %

Rote Rübe & geröstete Germ

### PETIT FOURS

## UPGRADES

### IMPERIAL GOLDEN CAVIAR

mit Blinis, Sauerrahm & gekochtem Eiweiß

50 Gramm € 140

100 Gramm € 270

### TARTARE VOM TIROLER MILCHKALB

Albino Kaviar, konfiertes Eigelb & Sauerteigbrot

€ 62

Pro Gramm weißer Trüffel aus Alba € 16

### A4 WAGYU VON GUNMA

Eigeblcreme & geräucherter Beef Tea

Zwischengang 32 €

Hauptgang 64 €

### TAGLIOLINI MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

Zwischengang € 12

Hauptgang € 24

Pro Gramm Perigord Trüffel € 8

### WEINEMPFEHLUNG:

#### CUVEE IMPERIAL ROT

2012, Schloss Halbthurn, Burgenland,

Österreich € 21