

WEINREISE
ZU UNSEREM MENÜ
€ 145

GRÜNER VELTLINER „AXPOINT“
2022 Gritsch, Wachau, Österreich

VIOGNIER
2022, Graf Hardegg, Burgenland, Österreich

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

RIESLING KABINETT "HÖLLE"
2020, Schloss Frankenberg, Deutschland

CHARDONNAY "TIGLAT"
2019, Velich, Burgenland, Österreich
oder
WERMUT "MISS RÓSY"
Weingut Strohmaier, Steiermark, Österreich

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

TIROLER KWELLSAIBLING

Auster & Imperial Kaviar

GERMKNÖDEL

Entenleber & Powidl

LACHSFORELLENSOUFFLÉ

Favabohne & Kaffirlimette
Optional: 8 g Albino Imperial Kaviar € 28

FILET VOM TIROLER MILCHKALB

Erdäpfel & Kapern
Optional: Perigord Trüffel, pro g € 8

ZOTTER NOBELBITTER 72 %

Rote Rübe & geröstete Germ

PETIT FOURS

UNSERE EMPFEHLUNG

OHNE PROMILLE

€ 82

VERJUS & ROSE LEMONADE

Manfred Tement, Steiermark, Österreich

PRISECCO no. 27

Manufaktur Jörg Geiger (Quitte, Birne, Gurke)

INSPIRATION 4.7

Manufaktur Jörg Geiger
(Traube | Chili | Kirsche)

O´CIN & LOBSTER GINGER ALE

Obsthof Retter

WILD TRAUBE ROT, EDITION SOMMELIER

2021, 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

TIROLER KWELLSAIBLING

Auster & Imperial Kaviar

GERMKNÖDEL

Entenleber & Powidl

LACHSFORELLENSOUFFLÉ

Favabohne & Kaffirlimette

Optional: 8 g Albino Imperial Kaviar € 28

FILET VOM TIROLER MILCHKALB

Erdäpfel & Kapern

Optional: Perigord Trüffel, pro g € 8

ZOTTER NOBELBITTER 72 %

Rote Rübe & geröstete Germ

PETIT FOURS

UPGRADES

IMPERIAL GOLDEN CAVIAR

mit Blinis, Sauerrahm & gekochtem Eiweiß

50 Gramm € 140

100 Gramm € 270

BEEF TARTARE VON DER KALBIN

Albino Kaviar, konfiertes Eigelb & Sauerteigbrot

€ 62

Pro Gramm weißer Trüffel aus Alba € 16

A4 WAGYU VON GUNMA

Eigelbcreme & geräucherter Beef Tea

Zwischengang 32 €

Hauptgang 64 €

TAGLIOLINI MIT WEISSEM TRÜFFEL

Zwischengang € 18

Hauptgang € 28

Pro Gramm weißer Trüffel aus Alba € 16

WEINEMPFEHLUNG:

CUVEE IMPERIAL ROT

2012, Schloss Halbthurn, Burgenland,

Österreich € 21