



**Sharing is caring**

ab 4 Personen

**Am Tisch tranchiert**

ca. 1,2 Kg **Kotelett vom  
Tiroler Wagyu Rind**

**Sauce Bernaise | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln**

Zubereitungszeit 1 Std.

Pro Person € 49,00

## Weinempfehlung

2022 Sauvignon Blanc **Kitzeck Sausal**“ DAC

Weingut Wohlmuth, Kitzeck Sausal

0,75 l € 55,00

2000 Weißweincuvée **Pannobile**

Chardonnay | Grauburgunder |

Neuburger | Sauvignon Blanc

Weingut Anita & Hans Nittnaus

1,5 l € 225,00

2020 Cuvée **Die Rote Versuchung**

Cabernet Sauvignon | Merlot | Zweigelt

Weingut Krug, Gumpoldskirchen

0,75 l € 85,00



2018 Cuvée **Governor**

Cabernet Sauvignon | Shiraz

Weingut Salomon Estate

1,5 l € 139,00

## VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar vom Almoachsen

Senfcreme | Wachtelei | Blattsalate

A/C/D/M/L/O

*Klein*

€ 23,00

*Groß*

€ 29,00

Hausgeräucherte Tiroler Forelle

Lauwarm serviert | Kohlrabi | Haselnuss Vinaigrette | Portulak

D/G/L/O

€ 19,00

„Blunzen“ – Strudel

Salat von grünen Berglinsen | roter Apfel | Endiviensalat

A/C/G/M/L/O

€ 17,00

✓ Gratiniertes Safran-Fenchel

Zwergorange | Karotten-Humus | Gremolada | Linsenknusper

A/L/O/N

€ 18,00

✓ Kleiner gemischter Salatteller

Balsamico **oder** French Dressing

A/C/G/L/M/O

€ 12,00

Vogerlsalat

Balsamico Dressing | Croutons | knuspriger Speck

A/G/L/M/O

€ 14,50

## SUPPEN

Rinderbouillon

Frittaten **oder** Grießnockerl **oder** Kaspressknödel

A/C/G/L/O

€ 11,00

✓ Rote Beete Cremesuppe

Birne | Walnuss | gehobelte Belper Knolle

A/G/H/L/O

€ 13,00

Klare Muschelsuppe

Tomate | Meeresspargel | Wurzelgemüse | Aioli

A/C/G/F/L/R/O

€ 15,00

## VEGETARISCHE GERICHTE

✓ „Gnudi“ Toskanische Ricotta- Gnocchi

Salbei-Butter | Hokkaidokürbis | Amaretti Brösel | Zitronenschaum

A/C/G/H/L/O

€ 22,00

✓ Acquerello Risotto mit Spinat

Gehobelter Mimolette | schwarze Nuss | Berberitzen

A/G/H/L/O

€ 19,00

## FISCH HAUPTGERICHTE

Gegrillter Bodensee Barsch  
Verjus-Nage | glacierte Trauben | Speck | Croutons |  
Rahmkraut | Kartoffelpüree  
D/G/L/O € 29,00

Seezunge (500g) mit ligurischem Olivenöl gebraten  
Pinienkern-Vinaigrette | Blattspinat | Petersilienkartoffeln  
A/D/G/O € 52,00

Filet vom Alpenlachs  
Eigener Kaviar | Crème fraîche | Dillgurken | rote Rüben Tortellini  
A/C/D/L/O € 33,00

## FLEISCH HAUPTGERICHTE

Filet vom Steirischen Hirsch  
Sonnenblumenkern- Miso | Kürbis |  
Kohlsprossen | Hagebutten- Grießknödel  
A/C/G/L/F/O € 45,00

Almoachsen Filet (220g)  
Röstzwiebeln | Senfsauce | Bohnen Allerlei | Röstkartoffelschnitte  
A/C/G/L/O € 49,00

Geschmorte Kalbsbackerl  
Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Topinambur | Schupfnudeln  
A/C/G/L/O € 29,00

Knusprige Bauernente  
Eigene Jus | Blaukraut | glasierte Maroni | Kartoffelknödel  
A/C/G/L/O € 28,00

Kalbsrahmgulasch  
Kräuter Crème fraîche | Spätzle  
A/C/G/L/O € 27,00

Gebackenes Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb  
Petersilienkartoffeln **oder** Kartoffel-Vogerlsalat | Preiselbeeren  
A/C/G/L/M/O € 33,00

Tafelspitz vom Almoachsen  
Cremespinat | Röstkartoffeln | kalte Schnittlauchsauce | Apfelkren  
A/C/G/L/M/O € 33,00

## DESSERT & KÄSE

Hausgemachtes Sorbet <i>nach Tagesangebot</i>	
(pro Kugel)	€ 3,00
mit 0,1 l Champagner Laurent Perrier Brut	€ 19,50
O	
“Tarte Tatin“	
Karamellierter Südtiroler Apfel   knuspriger Blätterteig   Calvados   Crème fraiche   Pinienkern- Nusseis	
A/C/G/H/O	€ 14,00
Variation von der Wachauer Zwetschke	
Flaumiger Knödel   Mousse & Creme Eis   Pflaumenlikör	
A/C/G/H/O	€ 14,00
Süße Herbst Impression	
Valhrona Schokolade   Hokkaido Kürbis   Sanddorn   Ahorn & kandierte Blüten	
A/C/G/H/O	€ 15,00
Karamellierter Kaiserschmarrn <small>Zubereitungszeit 15min</small>	
Zwetschkenröster   Apfelmus	
A/C/G/O	€ 17,00
Affineur Käsevariation	
Trauben   Feigensenf   Baguette	
A/C/G/H/M/O	€ 18,00