

Unser Küchenchef Peter Wieser empfiehlt:

Genießer-Menü im Oktober

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Ingwer und Kokosmilch ^{d,i,m,4}

Geschmorte Kalbsbacke an Zweigelt-Thymian-Sauce,
Pilzrisotto und Balsamico-Schalotten ^{3,4,9 d, e, i, j, m}

Oder als vegetarische Alternative:

Panko-Butternut-Schnitzel mit Gemüse-Julienne-Salat,
neuen Kartoffeln und Sauce Remoulade ^{c, d, e, m, i, j, 2, 3, 4}

Maronen-Panna cotta mit Portwein-Feigen ^{3, 4, 9, d}

39,90 €

Unsere Wein-Empfehlung:

*Spätburgunder Dornfelder feinherb / Weingut Alfons Ziegler, Pfalz
Silberne Kammerpreismünze. Der Liebling unserer Gäste – ein angenehm milder Rotwein mit
intensiven Fruchtaromen und samtiger Fülle. Feiner Duft nach Kirsche und schwarzer
Johannisbeere. Vegan. 5,20 € Glas 0,15 l / 23,50 € Flasche 0,75 l*

Kulinarischer Herbst

Vorweg

Feines Hirsch-Tatar aus der Keule

mit Granatapfel, Linsensalat, Gurke und Mandarine c, j, 4, a / 19,50 €

Carpaccio vom Reh

mit Parmesan, Wildkräutern, Pflaumen-Glacé und Wacholder d, m, 4, 9 / 21,50 €

Fein-aromatische Kürbis-Birnen-Suppe mit Käse-Krustel (vegetarisch) d, e, m, 4 / 7,50 €

Doppelte Consommé vom Rotwild mit Gemüse-Brunoise und Leberknödeln c, e, m, 4 / 8,90 €

Erlesene Gaumenfreuden

Gebratene Keule von der Heide-Gans

sous-vide gegart, an Rotwein-Johannisbeer-Sauce, dazu Apfel-Rotkohl und Brioche-Knödel
c, d, e, m i, j, 4, 9 / 32,50 €

Edles Rehragout mit Cassisan Rotkohlstrudel, dazu Birne und Trauben c, d, e, i, m, 4, 9 / 31,50 €

Butternut-Kürbis Ungarische Art

mit Kalbszunge und Creme fraîche, dazu Polenta und würzige Pilz-Farce / 28,50 €

Filet-Mignons vom Karwendel-Hirsch

Feinstes Hirschfilet aus dem Tiroler Naturpark, im Speckmantel, an Portwein-Glacé und Feigen, dazu Walnuss-Schupfnudeln 3, 8, i, j, m, 4, 9, c, e, f / 39,50 €

Herzhaftes Gulasch von der Dachstein-Gämse

als besondere Wild-Spezialität aus den Steiermarkischen Alpen - mit Serviettenknödel und Balsamico-Schalotten c, d, e, i, m, 3, 4, 9 / 32,50 €

Hokkaido-Kürbis-Strudel

mit Joghurt, Frischkäse und Schnittlauch, dazu Franceline-Kartoffeln (vegetarisch) c, d, e, m, 4 / 24,50 €

Süßer Abschluss

Schwarzwälder-Kirsch-Parfait an Süßkirsch-Grütze und Sahne c, d, 4, 9 / 8,50 €

Unsere Gaumenfreuden

Zum Anstoßen: unsere Aperitif-Empfehlungen

Crodino

der italienische Klassiker ohne Alkohol, fruchtig-würzig, auf Eis / 6,90 € Glas 0,1 l

Prosecco Private Cuvée Brut, Zardetto

Intensive Aromen und feiner Perlage, mit reichem Geschmack. Aus einem führenden Prosecco-Anbaugebiet. 4 € Glas 0,1 l / 24,50 € Flasche 0,75 l

Prosecco Millesimato Rose DOC / Zardetto, Prosecco

Prickelnde Freude im Glas, betört mit reifen roten Früchten und dezenten Blütennoten. Eleganter Rosé Prosecco mit feiner, langanhaltender Perlage. 29,50 € Flasche 0,75 l

Sarti Spritz

Der fruchtig liebliche Spritz in Rosa mit sizilianischer Blutorange / 8,50 € Glas 0,2 l

Genussvoller Auftakt

Getrüffelte Kartoffelsuppe (vegan)

mit Karotte, Räuchertofu und Lauchzwiebeln e, i, l, 4 / 8,50 €

Tafelspitzbouillon

mit Wurzelgemüse, Schnittlauch und wahlweise: Leberknödel oder Grießnockerl oder Fleischstrudel i, m, 3, 4 / 6,50 €

Tiroler Kas' Pressknödel-Suppe

Kräftige Rindssuppe mit gebratenen Knödeltalern, Bergkäse und Karotte c, d, i, m, 4 / 7,50 €

Einer der besten Schinken der Welt

Steirischer Vulcano-Schinken, 20 Monate gereift, mit Melone und Kürbiscrème d, e, m 2 / 16,50 €

Tatar vom Bachsaibling

Mit Gin, Dijonsenf, Chili-Gurken-Brunoise, Krensaucen und Wachtelei, dazu Nussbrot-Chips b, c, d, e, m 4 / 18,90 €

Knackig-frische Salatvariationen

Blätter und Rohkost

Gemischter Salat, mit hausgemachtem Dressing nach Wahl:

Joghurt _{d,i,2,4} / Balsamico _{2,4,9} / Honig-Senf _{d,i,j,3,4} / 7,50 €

Murtaler Bauernsalat

Feldsalat, Speck, Steirer Bohnen, Kartoffel, Ei und Kürbiskernöl _{c,e,3} / 9,90 €

„Chef-Salat“

Große Salat-Bowl mit Hähnchenbrust in Kürbiskern-Panade, Zitrone, alter Balsamico und

Kürbiskernöl _{c,m,e,2,4,9} / 19,50 €

Panko und Thai-Fruit

Blattsalat-Bowl mit Mango, Papaya, Paprika, Zwiebel, Chili, Hähnchen und Garnele in Panko-

Panade mit fruchtiger Thai-Knoblauch-Marinade _{e,g,k,l,m,4} / 21,90 €

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Gebäck.

Unsere Weinempfehlung zu den Salaten:

Sauvignon blanc trocken, Weingut Alfons Ziegler, Pfalz

Goldene Kammerpreismünze. Dieser lebendige Wein ist ein außergewöhnliches Dufterlebnis und in der Nase ein Feuerwerk von Aromen. Seine intensiven Fruchtnoten erinnern an erfrischende Südfrüchte wie Maracuja und Grapefruit, abgerundet von Citrusfrucht, Stachelbeere und Holunderblüte, mit einem Hauch Vanille. Vegan. 5,50 € Glas 0,15 l / 24,90 € Flasche 0,75 l

Von Fischers Fritze ...

Roastet King Praws

Königsgarnelen (6 Stück) mit Knoblauch-Dip und Zitrone, dazu Knoblauch-Brot und ein

Beilagensalat _{e,g,m,2,3,4} / 31,90 €

Wildbach-Forelle „Müllerin-Art“ (99 % grätenfrei)

an Knoblauch-Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, Blattsalat-Bowl mit Joghurtdressing

_{b,d,e,m,4} / 26,50 €

Filet vom Hallstätter See-Saibling

an Peperonata-Salsa (Sauce mit geschmorten Paprika, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln),

dazu Gelbe-Bete-Püree und Karotte-Ingwer-Püree _{b,d,e,m,4} / 29,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Fisch: Riesling VDP Gutswein halbtrocken, Deutschland-Pfalz,

Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz

Lebendiger Trinkspaß mit viel Frucht. Gelbe Früchte, die an Birnen und Äpfel erinnern, laden herzlich ein. Gute Balance von Säure und Frucht im Abgang. 5,40 € Glas 0,15 l / 24,50 € Flasche 0,75 l

Vegane und vegetarische Erlebnisse

Kärntner Piroggen

Gefüllte Teigtaschen mit Kräuterquark, Kartoffel und Nussbutter, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing c, d, e, 4 / 21,50 €

Südtiroler Spinatknödel

Handgemachte Knödelspezialität mit Pfifferlingen und Rahmsauce c, d, m, 4, 8 / 21,50 €

Massaman Thai Curry (vegan)

Mit Karotte, Blumenkohl, Kartoffel, Broccoli, Curry, Ingwer, Chili und pflanzlicher Sahne, dazu Couscous e, i, l, 1, 4 / 21,50 €

Udon Yaki (vegan)

Gebratene Udon-Nudeln auf japanische Art, Pak Choi, Brokkoli, Paprika, Shiitake, Räuchertofu, Soja, Sesam, Hon-Mirin (japan. Süß-Likör) e, k, k, 2, 8, 9 / 21,50 €

Unsere vegane Weinempfehlung:

*Feines Früchtchen Roséwein Cuvée QBA feinfruchtig / Weingut H. Schönhals, Rheinhessen
Intensiv duftend und vollfruchtig: Die milde Cuveé vom Spätburgunder mit etwas Regent
begeistert mit Erdbeere und Beeren. Ein süffiger Wein, den unsere Gäste auch gerne mit einem
Eiswürfel im Glas trinken. Demeter zertifiziert. 5,30 € Glas 0,15 l / 23,90 € Flasche 0,75 l*

Fleisch vom Feinsten

„Vienna goes Classic“

Zarter Tafelspitz vom Feersisch Jungbullen in der Terrine, feines Bouillongemüse, Grießnockerl, Markknochen, Meerrettichcreme, Apfelkren, dazu Kartoffelschmarr'n c, d, m, 3, 4 / 29,90 €

Unsere Weinempfehlung: Riesling VDP Gutswein halbtrocken, Deutschland-Pfalz, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz

Lebendiger Trinkspaß mit viel Frucht. Gelbe Früchte, die an Birnen und Äpfel erinnern, laden herzhaft ein. Gute Balance von Säure und Frucht im Abgang. 5,40 € Glas 0,15 l / 24,50 € Flasche 0,75 l

Geschnetzeltes von der Kalbsleber

Zarte Kalbleber-Streifen, Speck, Zwiebeln, Champignons, alter Balsamico, dazu Kartoffelstampf d, e, m, 3, 4 / 23,90 €

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Dornfelder feinherb / Weingut Alfons Ziegler, Pfalz Goldene Kammerpreismünze. Der Liebling unserer Gäste – ein angenehm milder Rotwein mit intensiven Fruchtaromen und samtiger Fülle. Feiner Duft nach Kirsche und schwarzer Johannisbeere. Vegan. 5,20 € Glas 0,15 l / 23,50 € Flasche 0,75 l

„Holzknecht-Pflandl“

Saftiges Steak vom Landuro-Schwein mit Vulcano-Schinken, Bergkäse, Speck-Pilz-Sauce und Hausmacher-Spätzle c, d, j, m, 3, 4 / 29,90 €

Entrecôte á la „Försterliesl « (ca. 300 g)

Dry Aged Black Angus Beef mit Rinderjus, Röstzwiebel, Backkartoffeln und Tiroler Speck, dazu Feldsalat mit Kürbiskernöl e, m, 2, 3, 4 / 46,50 €

Almochsen-Tenderloin „Surf & Turf“

Ca. 300 g feinstes Rinderfilet, mit 2 Garnelen, dazu Grillgemüse, Potatoe Dippers und White Smoke BBQ-Sauce e, g, j, m, 2, 3, 4 / 53,90 €

Ferkelchen – einmal anders

Gepresstes und gekrustetes Spanferkel in Malzbiersauce, mit Kartoffel-Speck-Baumkuchen und Stöcklkraut c, d, e, 2, 4 / 29,90 €

Unsere Weinempfehlung zu kräftigen Fleischgerichten: Primitivo Salento „Donna Marzia“ IGT trocken / Conti Zecca, Apulien, Italien

Kräftiger Roter mit sauberem, elegantem Geschmack, in dem ein feines Tannin die Brücke zu dem langen, frischen Abgang im aromatischen Sog von dunklen Früchten schlägt. 5,20 € Glas 0,15 l / 23 € Flasche 0,75 l

Schnitzel – so köstlich wie in Österreich

„Das Original“

Wiener Schnitzel aus der Milchkalb-Oberschale (ca. 200 g), in Butterschmalz gebacken, Zitrone, Rahmgurken-Kartoffel-Salat, Preiselbeeren c, d, m, 1, 2, 4 / 30,90 €

Die Weinempfehlung unseres österreichischen Chefkochs Peter Wieser: Grüner Veltliner Pur, Weingut Stieglmar, Burgenland Österreich

Dieser Weißwein präsentiert sich mit hellem Gelb mit grünlichen Reflexen. Er besticht durch intensive, würzige Frucht am Gaumen und ist angenehm frisch, lebendig und spritzig.

5,40 € Glas 0,15 l / 24 € Flasche 0,75 l

Landuro – Schweinefleisch für Genießer

Das Landuro-Schwein ist eine aus Thüringen stammende Kreuzung des deutschen Edellandschweins mit dem Duroc. Das Duroc wiederum geht auf eine Kreuzung englischer Jersey's (das teuerste Schweinefleisch der Welt) mit amerikanischen Rot-Schweinen Anfang des 19. Jahrhunderts zurück.

Das Landuro wächst ausschließlich in deutschen bäuerlichen Betrieben auf und wird rein pflanzlich (mit hohem Getreideanteil) gefüttert. Die Fleischqualität gilt als unvergleichlich: intramuskuläres Fett sorgt für einen außergewöhnlich saftigen Genuss.

Gebackenes Schnitzel vom Landuro-Schwein „Wiener Art“

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone c, d, e, m, 1, 2 / 21,50 €

Gebackenes Champignonrahm-Schnitzel vom Landuro-Schwein

mit Pommes Frites c, d, e, m, 1, 2 / 23,90 €

„Gutes vom Genfer See“

Klassisches Cordon bleu vom Landuro, gefüllt mit feinem Schinken

und Emmentaler-Käse; Pommes Julienne und Preiselbeeren c, d, e, m, 1, 2, 4 / 26,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Landuro-Schwein: Grauer Burgunder Spätlese Trocken / Alfons Ziegler, Pfalz

Goldener Preis DLG. Ein sympathischer Weißwein mit Kraft und Charakter. Saftig, aber trotzdem elegant und frisch. Er zeigt fruchtige Aromen von Birne, Melone und Ananas, unterstützt von zarten Nussaromen. Ausgezeichnet auch zu kräftigeren Speisen und ideal für alle, die körperreiche Weine ohne zu viel Säure lieben. Vegan. 6,30 € Glas 0,15 l / 28,50 € Flasche 0,75 l

Süßes Finale

Der berühmte und einfach unwiderstehliche Kaiserschmarr'n (ab 2 Personen)
Aromatisiert mit Orangenlikör, dazu Zwetschgenröster oder Apfelmus c, d, e, m, 1, 2, 4, 9 /
8,50 € pro Pers. – dauert mind 25 Minuten (denn Vorfreude ist die schönste Freude).

„Knödel-Traum“ c, d, m, 4, 9 / 9,50 €

Wahlweise

- 2 Stück Marillenknödel mit Marillenragout
- oder 2 Stück Nougatknödel mit Zimtbrösel und Schokosauce
- oder 2 Stück Zwetschgenknödel mit Pflaumenröster

Salzburger Nockerl (reicht für 2 bis 3 Personen – nur auf Anfrage, wenn es in der Küche passt ;-)
Zarte warme Süßspeise mit viel Ei, Zucker und etwas Mehl, serviert mit Preiselbeeren und Himbeeren c, m, 4, 9 / 28 €

Steirer Eis

2 Kugeln sahniges Vanilleeis, Kürbiskernöl und karamellisierte Kürbiskerne c, d, e, 2, 4, 9 / 7,20 €

Hausgemachtes Pina Colada-Sorbet

Ananas, Kokos, flüssiger Rohrzucker und weißer Rum d, 4, 9 / 9,90 €

Heiße Liebe

3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis, heiße marinierte Himbeeren, hausgemachte Himbeersauce und Sahne (enthält Alkohol) c, d, 2, 4, 9 / 8,50 €

Gemischtes Eis c, d, (f), 1, 2, 4, 9

3 Kugeln / 5,40 €

Mit Sahne / 6,60 €

*Unsere Digestif-Empfehlung: ein Edelbrand aus erlesenen Früchten
Feiner Williams Christ 40 % Vol. / Weingut Louis Klein, Mosel / 3,90 € 2 cl*

Alle Preise inkl. MwSt.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie: Die Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder die daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Lebensmittel enthalten sind. Unterschiede in Portionsgröße, Herstellungstechnologie und Quellen von Zutaten können die Angaben zu den einzelnen Produkten genauso beeinflussen wie regionale und saisonale Unterschiede. Produkt- und Rezepturänderungen sind möglich und werden regelmäßig aktualisiert. Die Auflistung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Es gibt neben den bezeichneten noch anderen allergieauslösenden Stoffen. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten. Allergene: a Erdnuss, b Fisch, c Ei/Eiprodukte, d Laktose/Milchprodukte, e Lupinen, f Nüsse, g Schalen-, Krusten- und Weichtiere, h Schwefeldioxid / Sulfid, i Sellerie, j Senf/Senfprodukte, k Sesam, l Soja, m Gluten. Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphaten, 9 mit Süßungsmittel