

# ABENDS BEI UNS

ROH MARINierter THUNFISCH  
mit Gurke, Koriander, Sesam & Pepperonisorbet

GEBRATENER KALBSKOPF  
mit Topinambur & schwarzen Trüffel

FEIGENRAVIOLI & ENTENKNUSPER  
mit schwarzem Rettich

FILET & MARK VOM MASTOCHSEN  
mit gelber Beete & Bergkässchmarrn

BLAUBEERGÖTTERSPEISE  
mit süßer Molke & Joghurcrumble  
oder  
HUBANER BERGKÄSE „EXTRA ALT“  
mit Hollermandl & Schüttelbrot

## MENÜ

4 GÄNGE 49,90

5 GÄNGE 59,90

*Das Menü ist bestellbar bis 21:00 Uhr.*

## WEIN

2017 WINIFRED ROSE BIO (ZW & BF)  
GUT OGGAU | BURGENLAND ÖSTERREICH  
FLASCHE ( 0,75L ) 41,00 | GLASWEISE (0,1L) 6,10

## ZUM ANFANG

KALBSTATAR „CARNE CRUDA“ mit Salzzitrone, Verjustrauben, Senf & Thymianknusper	klein 17,50   23,50
STICKY FINGERS „Schweinsbraten meets Asia“ - mit spicy Krautsalat & Marillenchutney	14,50
KABELJAU IM KÜRBISKNUSPER auf Apfelkren, Rote Bete & Kräutersalat	15,00
FELDSALAT & HERBSTTROMPETEN mit Schwarzwurzeln, Haselnüssen & Chips	14,50
DILL-GURKENSALAT mit Bauernschmand	8,00

## SUPPEN & GANGERLN

KRENSCHAUMSUPPE mit Thunfischtatar & Rote Ronen	11,00
RINDSBOUILLON mit knusprigem Fleischstrudel, Wurzelgemüse & Schnittlauch	10,00
GEBRATENE WACHTELBRÜSTE mit Linsen, schwarzem Rettich & Feigenravioli	16,00
KANADISCHE JAKOBSMUSCHELN „SUPERIOR“ im Topinambur & schwarzen Trüffel	19,90
GEBRATENE ENTENMASTLEBER mit Mandeln, Karamell, Apfel & Rosmarin	17,00

## TARTUFI D'ALBA

WIR SERVIEREN 3 GRAMM WEIßEN TRÜFFEL IN DER KOMBINATION IHRER WAHL:

PARMESANRISOTTO  
mit gebratenen Schwarzwurzeln

FEINE TAGLIARINI  
mit Blattspinat & Trüffelschaum

*klein 29,50 oder als Hauptgang 36,00  
jedes weitere Gramm 7,50*

## HAUPTGÄNGE

GEGRILLTES STEINBUTTKOTELETT mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln & Sauce béarnaise	32,00
RITSCHERT MIT BIOLACHS geräuchertes Lachsfilet, grüne Bohnen, Kräuternage & Gerstlgemüse	klein 17,00   24,50
KÄRNTNER KASNUDELN mit Kopfsalat, Nussbutter & Herbst-Trüffel	19,80
SCHWAMMERLGULASCH mit Kaspressknödel, Blattspinat & Bergkäs	21,50
LAMMRÜCKEN MIT FENCHELSAMEN & KRÄUTERN Fregola Sarda, rotem Spitzpaprika & Orangenlack	27,50
ROSA KALBSHÜFTE & BRIES mit knusprigem Strudel, Rahmkohlrabi & Majoranjus	27,00
KROSS GEBRATENE ½ BAUERNENTE mit Gewürzhonig, Rotkohl, Kartoffelknödel & hausgemachtem Quitten-Zimtchutney	31,50
REHRÜCKEN MIT MOHN & AMARANT mit Butternußkürbis, Buchenpilzen, geschmelzten Nußtascherln & Hollerbeeren	36,00
FILETSTEAK VOM MASTOCHSEN mit Schwammerln, wildem Broccoli, Sauce béarnaise & Bergkässchmarrn	36,00
GEKOCHTE OCHSENSCHULTER & MARK mit Wiener Kohl, Semmelkren & Röstkartoffeln	24,00
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Kartoffelsalat, kleinem grünen Salat & hausgemachtem Tiroler Moosbeerchutney	24,90

## AUS UNSERER MEHLSPEISKUCHL

KASTANIENTIRAMISU mit eingekochten Wildpreiselbeeren & Mandarinersorbet	11,00
TOPFENKNÖDEL & MARILLE mit Vanille & Himbeersorbet	11,50
KNUSPRIGE FRITTATEN mit Herbstapfel, Honigtopfen & Hagebutteneis	12,00
KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenröster & Vanilleeis	klein 9,50   12,50

## SALZBURGER NOCKERLN

MIT HIMBEEREN & VANILLESAUCE  
AB 2 PERSONEN, ZUBEREITUNGSZEIT CA. 25 MIN | 14,00 p. P.