

Auszug aus unserer Speisekarte

**Neu – Unser Digestif – Sortiment haben wir mit besonderen
Spezialitäten aus Österreich aufgerüstet !**

Spezialitäten Menü

**Creme Bruleé und Praline v.d.Gansl` Leber mit Mango-Ananas-Chutney
& Waldhimbeer-Sorbet**

Grüner Veltliner Stoana 2016 Weingut Netzl H&M Göttlesbrunn

X

Mais-Cappuccino mit geräucherten Habanero & Popcorn

Sauvignon blanc 2016 Weingut Urban aus Wullersdorf

X

**Barbarie-Entenbrüstchen mit Akazien-Honig, Cranberries &
Vialone "Nano"**

Neuberg Cuvee Bf+Zweigelt+Me) 2015 Weingut Grassl Göttlesbrunn

X

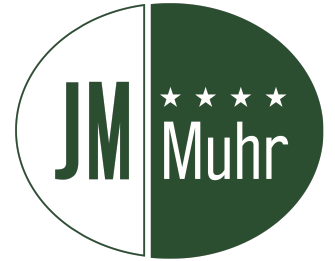
Gereifter Vacherin Mont-d`Or (Kuhmilch-Käse) & Marillen Chutney

Oida Schwoaza Bf+Zw+Me) 2015 2015 Weingut Netzl Göttlesbrunn

X

Lauwarmes Mandel – Souffle & Marzipan-Eis

Beerenausles 2015 Pinot blanc Weingut Steindorfer Apetlon



Erlesenes aus Fluß & Meer 2018

Mit Szechuan-Bergpfeffer **gegrillte Jakobsmuschel** und selbstgeräuchertem
Gallbrunner Lardo & Rote Rüben Wasabi Espuma

„**Sashimi**“ vom **Grundlsee-Saibling** mit Schalotten-Bourbon- Vanille Konfit

Sepia **Carpaccio vom Calmar** mit Ruccola in der Parmesan Hippe
& Ingwer-Tomaten Vinaigrette

Tartare vom Thunfisch, fermentierten Knoblauch Mousseline & konfierten
Paprika

Safran-Risotto mit Minze und Gamberoni

X

„Halaszle“ vom **Kottingbrunner Zander** mit Koriander, Zitrone & Ingwer

Auberginen Schaumsuppe & Lilienfelder Räucherforelle

Bisque vom Hummer & Paradeiser&Gurken Espuma

Sepia Cappuccino mit Erdäpfelschaum

Misosüppchen mit Ingwer, Enoki-Pilzen & Scampi

Thai-Kokos Süppchen mit Kaffir-Blätter & Red Snapper

Katalanische Zarzuela mit Jakobsmuschel & Branzino

X



Im Ganzen **gebratener Wolfsbarsch** und Kaiser-Granat & Basilikum Risotto im Safran- Zitronengrasschaum

Pot au feu von Mies- und Venusmuschel, Scampi und Flusskrebs mit Kirschtomaten und Ananas

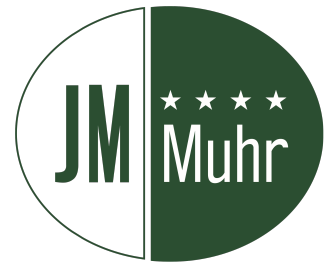
Rosmarin Zander und **Flusskrebs** in mediteraner Oliven-Zucchini Kruste auf Trüffel-Polenta, Hummer-Bisque & Topinambur-Schaum

Klassische Forelle "Müllerin"-mit Zitrone, Petersilienkartoffeln & Sauerrahm-Dip

Thunfisch-Steak mit Chorizo und Schalotten-Konfitüre

Heilbutt in der Walnußkruste mit Kräuterseitlingen & Parmesan-Erdäpfel-Püree

Scampi, Flußkrebs und Kaisergranat mit Knoblauch und Ingwer auf Ölräuke-Kapuziner Salat in der knusprigen Parmesanhippe



Vorspeisen

Koriander Carpaccio vom steirischen Bio-Rind mit Wildspargel auf Ölrauke in knuspriger Parmesanhippe und Sesam-Ingwer-Vinaigrette

Gänseleber-Portwein-Törtchen mit Brioché & Waldhimbeer-Sorbet

Weißes Mousse von der Tomate mit Basilikum-Pinien-Pesto & knuspriger Polenta-Steingarnele

Gallbrunner Blunz´n im Glas mit Calvados – Granny Smith & Hokkaido Kürbis Ingwer Chutney

Mangalitza mit Schalotten Confit im Weckglas , lauwarmen Grammel-Pogatscherl & Kürbiskern - Pesto

Suppen

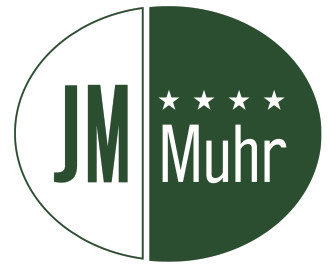
Gazpacho von sonnengereiften Tomaten und Gurken & Tempura Steingarnele

Gallbrunner-Zwiebelschaumsüppchen mit Pachfurther Bio-Schafkäse & Waldpilz-Croutons

Consommé Gallbrunn (kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen)

Cappuccino von Eierschwammerl mit Kresse & Parmesan Chips

Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Mascarpone & Trüffel



Hauptspeisen

Zart rosa Weidelammrücken an der Rippe und **Barbarie-Ente** auf Basilikum-Pinien - Risotto, Ingwer Karotten & Rosmarin-Reduktion

Koriander Hirschkalb an der Rippe & Gallbrunner Rehragout mit knusprigen Speck-Grießknöderl & Rubin Carnuntum Reduktion

Zart rosa gebratene Beiried vom Salzburger „dry aged beef“ auf Eierschwammerl-Kerbel Gnocchi & Steinpilz-Hollandaise

Salzburger Tafelspitz vom Bio-Rind und Kalb mit Wintergemüse, Röstkartoffeln & Semmelkren

Scharf angebratenes „**Minute-Steak**“ vom Alm-Ochsen mit selbstgeräuchertem Lardo, knuspriger Tempura-Steingarnele & Barbecue Dip

Pot au feu von Mies- und Venusmuschel, Scampi und Flusskrebs mit Kirschtomaten und Ananas

Cross gebratener Grundsee-Saibling & Süßkartoffel mit Lemonen, fermentierten Knoblauch

Oktopus, Scampi und Flusskrebs auf geräucherten Auberginen, karamellisierten Spitz-Paprika & Habanero-Chutney

Scampi, Flußkrebs und Kaisergranat mit Knoblauch und Ingwer auf Ölrauke-Kapuziner Salat in der knusprigen Parmesanhippe

Thymian Milchkalb an der Rippe und Flusskrebs & Steinpilz-Basilikum-Risotto

Ebenso empfehle ich Ihnen aus eigener Hausschlachtung Spezialitäten **von Blut- und Leberwurst**

Backhenderl vom Freilandhuhn, **Zwiebelrostbraten** nach Großmutter's Art, Klassische **Wiener Schnitzel, Tafelspitz** und vieles mehr



Desserts & Kaffee

SOMMELIER ESPRESSO

Meinl Bristol Espresso & Süßwein-Spezialität oder mir Amaretto

Dessert Cocktail (ohne Alkohol)

Ananas, Orange, Mandel, weiße Schokolade, Marille

Hausgemachter Topfenstrudel

Flüssiger Schokokuchen von der Valrhona & Popcorn Sherbet

*Lauwarm karamellierter Schokopudding von der Valrhona & Bourbon
Vanilleeis*

Grießflammerie & Bourbon Vanilleeis

Mango-Ananas-Sorbet

Tiramisu-Nockerl

Somloer Nockerl

Weißes Schokoladen-Mousse mit Tonka-Bohne und Sorbet

Variation von der Valrhona Bitterschokolade

Lavendel-Brulée & Granny Smith

Panna Cotta & Holunderblüten-Sorbet

Karamellierter Waldviertler Cheese-Cake & Vanille-Eis

Brulée von der Valrhona Bitterschokolade & Schokoladen-Chilli-Sorbet

Käse

Vielleicht etwas **Käse zum Wein** – TOP-gereift von mild bis würzig

Käsevariation aus gereiftem Käse – kleiner Teller mit Gebäck
großer Teller mit Gebäck

Gereifter Parmesan mit kalt gepresstem Olivenöl, Rucicola dazu Gebäck

Süßweinbegleitung zum Käse oder Dessert

Carnuntum - Zigarren

CARNUNTUM PERLA (passend zu Weißwein) aus der Dominikanischen Republik

RUBIN CARNUNTUM (zu kräftigem Rotwein passend) Robusto aus Nicaragua

Falls Sie spezielle Wünsche von Gerichten haben, können Sie diese gerne unserem Küchenchef Jakob mitteilen. Bitte einige Tage Vorlaufzeit einplanen!