

Auszug aus unserer Speisekarte

Schwammerlsaison

Zurzeit können wir Ihnen erlesene Pilz- und Eierschwammerlspezialitäten anbieten.

Spezialitäten Menü

Tartare vom Salzburger „dry aged beef“ & Guacamole

Grüner Veltliner 2017 Oppelmayer Göttlesbrunn

**Gazpacho von sonnengereiften Tomaten & Basilikum mit Steingarnelen-
Tempura**

Sauvignon blanc 2017 Weingut Markowitsch Gerhard Göttl.

**Entrecote vom Angus Rind auf heimischen Steinpilzen,
Datteln und Topinambur**

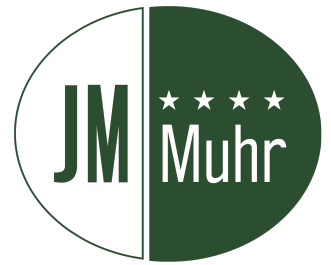
Amarok 2012 Weingut Artner Höflein

Pachfurther Bio-Schafkäse kalt / warm

Merlot 2015 Weingut Oppelmayer Göttlesbrunn

Salzburger Nockerl mit Mango & Nashi Birnen-Kokos-Sorbet

Beerenausles 2015 Pinot blanc Weingut Steindorfer Apetlon



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

Tartare vom Thunfisch, fermentierter Knoblauch Mousseline & konfierten Paprika

Suppen

Gazpacho von sonnengereiften Tomaten & Basilikum mit Steingarnele Tempura

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

Consommé Gallbrunn (kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen)

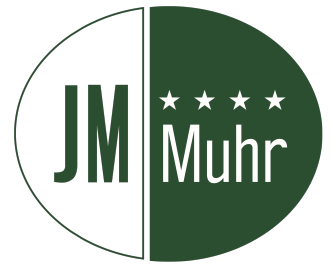
Cappuccino von Eierschwammerl mit Kresse & Parmesan Chips

Gurken – Dill Kaltschale

Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Mascarpone & Trüffel

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

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 Grundlsee-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 empfehlen wir 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

Erdbeer-Tiramisu & Marchfelder Safran - Eis

Hausgemachter Topfenstrudel

Flüssiger Schokokuchen von der Valrhona & Popcorn Sherbet

Grießflammerie & Bourbon Vanilleeis

Mango-Ananas-Sorbet

Tiramisu-Nockerl

Somloer Nockerl

Weißes Schokoladen-Mousse mit Tonka-Bohne und Sorbet

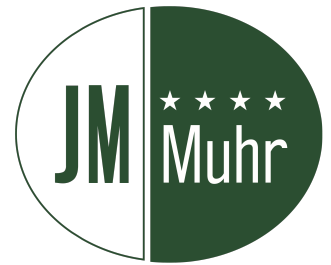
Variation von der Valrhona Bitterschokolade

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!*