

*Auszug aus unserer Speisekarte*

## *Spezialitäten Menü*

**„Vitello Tonnato“ mit Oliven & Scampi**

Roter Veltliner Wagram-Terrassen 2017 Weingut Fritz Zaussenberg Wagram  
X

**Tomaten – Basilikum - Cappucino**

Sauvignon blanc 2017 Weingut Urban Wullersdorf  
X

**Karamellisiertes Barbarie-Entenbrüstchen auf Hokkaidokürbis-Risotto & Soja-Honig-Ingwer Sauce**

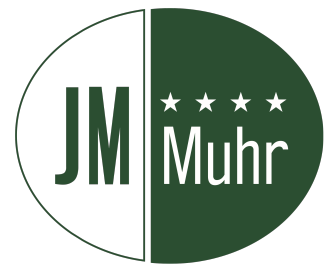
Franz Josef 2015 Weingut Pitnauer Göttlesbrunn  
X

**Pachfurther Bio – Schafkäse kalt/warm**

Max Reserva ERRAZURIZ Chili Aconcagua 2015 Cabernet Sauvignon  
X

**Walnuß-Mandel Souffle & Nashi Birnen Kokos Sorbet**

Pinot blanc Beerenauslese Weingut Steindorfer Apetlon



## Vorspeisen

***Creme Brulée von der Gansl' Leber mit Granny Smith & Mango-Ananas Chutney***

***Gänseleber-Portwein-Törtchen mit Brioché & Waldhimbeer-Sorbet***

***Chioggia-Rüben Carpaccio mit Schalotten-Konfitüre, Macadamia-Nuss & Jambon Iberico***

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

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

***Scampi in der Pankokruste, Joghurt-Kaffir-Lemonen-Dip & Zitronengrasöl***

## Suppen

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

***Consommé Gallbrunn (kräftige Rindsuppe mit dreierlei Einlagen)***

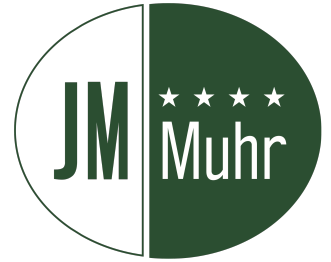
***Misosüppchen mit Ingwer, Enoki-Pilzen & Scampi***

***Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Mascarpone & Trüffel***

***Katalanische Zarzuela mit Jakobsmuschel & Branzino***

***Cappucino von der Kastanie & Parmesan-Grissini***

***Cappuccino vom Trautmannsdorfer Butternuss-Kürbis mit Ingwer und Basmati***



## Hauptspeisen

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

**Weidelamm** und **Barbarie-Entenbrust** auf „Vialone Nano-Bärlauch-Risotto“ mit Ingwer-Karotten & Keniabohnen im Gallbrunner Lardo

**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 & Senfkornsauce

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

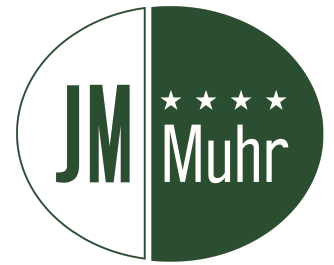
**Spinat-Crepe-Cannelloni** mit Tomaten-Basilikum Sauce & Grana Padano gratiniert

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

**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*

### **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*

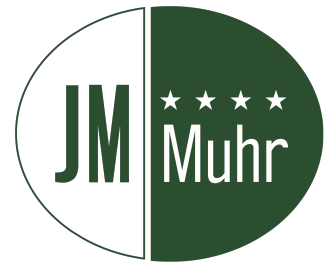
*Variation von der Valrhona Bitterschokolade*

### **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!*