

AUSZUG AUS UNSERER SPEISEKARTE

ZURZEIT KÖNNEN WIR IHNEN
„ERLESENES AUS FLUSS & MEER“ ANBIETEN.

SPEZIALITÄTEN MENÜ

TARTARE VOM „DRY AGED BEEF“ MIT KNUSPRIGEM WACHTELEI & GUACAMOLE

GRAUBURGUNDER 2017 WEINGUT STEINDORFER APETLON

X

SCHAUMSÜPPCHEN VON „VIALONE NANO“ MIT THYMIAN & SCAMPI

SAUVIGNON BLANC 2017 WEINGUT URBAN WULLERSDORF

X

*KARAMELLISIERTES BARBARIE-ENTENBRÜSTCHEN AUF HOKKAIDOKÜRBIS-
RISOTTO & SOJA- HONIG-INGWER SAUCE*

FRANZ JOSEF 2015 WEINGUT PITNAUER GÖTTLESBRUNN

X

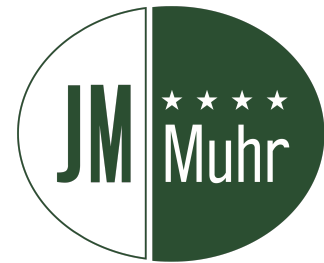
GEREIFTER VACHERIN & MARILLEN CHUTNEY

MAX RESERVA ERRAZURIZ CHILI ACONCAGUA 2015 CABERNET SAUVIGNON

X

„SALZBURGER NOCKERL“ MIT MANGO & NASHI BIRNEN KOKOS SORBET

PINOT BLANC BEERENAUSLESE WEINGUT STEINDORFER APETLON



VORSPEISEN

SEPIA CARPACCIO VOM CALMAR MIT RUCCOLA IN DER PARMESAN
HIPPE & INGWER-TOMATEN VINAIGRETTE

TARTARE VOM GELBFLOSSEN THUNFISCH, STEINGARNELE,
CONFIERTER PAPRIKA MIT GERÄUCHERTEM HABANERO &
FERMENTIERTEN KNOBLAUCH

GÄNSELEBER-PORTWEIN-TÖRTCHEN MIT BRIOCHÉ & WALDHIMBEER-
SORBET

„BURRATA DI BUFFALO“ MIT MELANZANI, MINZE & SAIBLING

GALLBRUNNER BLUNZ´N IM GLAS MIT CALVADOS – GRANNY SMITH
& HOKKAIDO KÜRBIS INGWER CHUTNEY

PAPPADELLE MIT OKTOPUS, TOMATEN & `NDUJA

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)

SEPIA CAPPUCCINO MIT ERDÄPFEL-TRÜFFEL SCHAUM

SCHAUMSÜPPCHEN VON STEINPILZEN MIT MASCARPONE & TRÜFFEL

KATALANISCHE ZARZUELA MIT JAKOBSMUSCHEL & BRANZINO

ERBSEN-MINZE SCHAUMSÜPPCHEN, GALLBRUNNER LARDO &
JAKOBSMUSCHEL



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

THUNFISCH-STEAK MIT CHORIZO UND SCHALOTTEN-KONFITÜRE

SCHARF ANGEBRATENES „MINUTE-STEAK“ VOM ALM-OCHSEN MIT
SELBSTGERÄUCHERTEM LARDO, KNUSPRIGER TEMPURA-STEINGARNELE &
SENFKORNSAUCE

GOLDBRASSE „MÜLLERIN“ MIT KAISERGRANAT, PETERSIEL-ERDÄFFERLN
& BEURRE BLANC

SAFRAN RISOTTO MIT MINZE UND GAMBERONI

SCHARF ANGEBRATENER OKTOPUS UND STEINGARNELE AUF AUBERGINE,
CONFIERTEN HABANERO-PAPRIKA & FERMENTIERTEN KNOBLAUCH

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

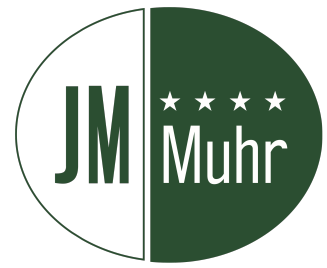
VARIATION VON DER VALRHONA BITTERSCHOKOLADE

LAVENDEL-BRULÉE & GRANNY SMITH

PANNA COTTA & HOLUNDERBLÜTEN-SORBET

KARAMELLISIERTER 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, RUCCOLA
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!