

Vorspeisen

Herzhafte Tiroler Kaspressknödel

Sauerrahm-Gurken | Zwetschgen-Gel | Trüffel Espuma
frischer Herbsttrüffel
21.50

Über Buchenholz geräucherte Barbarie Entenbrust

Zweierlei von der Williams Christ Birne | pochiert und als Püree
Liebstöckel | Frisée
23.00

Sauerkraut - Bachforellen Tascherl

Erbsencreme | glasierte junge Erbsen | Affila Kresse
Rosa Pfeffer Schaum
22.50

Hausgemachte Tagliatelle

frische Perigord Wintertrüffel | Chips von gereifter Grana Padano
Klein 22.50 | Groß 29.50

Suppen

Kräftige Rindsuppen

Rindsragout | Kärntner Kasnudel | knuspriger Fenchel
17.50

Klassisches Kürbiscremesüppchen

Kürbis-Vanille Ragout | geröstete Kürbiskerne
steirisches Kürbiskernöl
15.50

Hauptspeisen

Black Angus Rinderfilet

frische Perigord Wintertrüffel | Kartoffel-Spinat Strudel
Ofengemüse | Portwein Jus
44.50

zusätzlich noch mit gebratener Entenleber 52.50

Aus Liebe zu Österreich

Wiener Kalbschnitzel | Petersilien Erdäpfel | Preiselbeeren
Kantabrischen Sardellenfilets | Kapern | Zitrone
32.00

Zweierlei vom heimischen Rotwild

rosa gebratener Hirschrücken | gebackene Praline
Kartoffelbaumkuchen | Wirsing | Wildpreiselbeeren-Sauce
46.00

Sanft geschmorte Schulter vom Milchkalb

Spinatspätzle | Honig-Karotten | gegrillte Austernpilze
Wacholderrahm
28.50

Donau Flußzanderfilet

Unter der Meerrettichkruste | Kürbisragout | Romanesco
Orangenchips | Schnittlauch Schaum
33.50

Pochiertes Wallerfilet

im Safransud | Rote Beete Mousselin | knusprige Schalotten
eingelegte Buchenpilze | Petersilie
29.50

Menü

Gruß aus der Küche

Sauerkraut-Bachforellen Tascherl

Erbsencreme | glasierte junge Erbsen | Affila Kresse
Rosa Pfeffer Schaum

Klassisches Kürbiscremesüppchen

Kürbis-Vanille Ragout | geröstete Kürbiskerne
steirisches Kürbiskernöl

Sanft geschmorte Schulter vom Milchkalb

Spinatspätzle | Honig-Karotten | gegrillte Austernpilze
Wachholderrahm

Unser Tiroler Kaiserschmarrn

Stanzer Zwetschgenröster | Rumrosinen
hausgemachtes Vanille Eis

oder

Kleine Käseauswahl

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappatrauben

4 Gang Menü 72.00

ohne Suppe 65.00

Unsere korrespondierende Weinbegleitung 39.00

darf 's zum Abschluss etwas Süßes sein

Unser Tiroler Kaiserschmarrn

Stanzer Zwetschgenröster | Rumrosinen

Hausgemachtes Vanille Eis

16.00

Topfenparfait

eingelegte Kirschen | Creme vom Kürbiskernöl

karamellierte Kürbiskerne | Kirschbaiser

16.00

frisch abgedrehtes Sorbet des Tages

mit Wodka oder Cremant d'alsace brut am Tisch aufgegossen

13.00

Affogato

hausgemachtes Vanilleeis | Espresso | Amaretto

12.00

"unser Konsul Speziale"

Drei süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

mit Espresso oder Kaffee

17.00

"unser Konsul Italiano"

Eine süße Köstlichkeit aus unserer Patisserie mit Espresso oder Kaffee

und ein Glas Grappa Riserva

16.00

Kleine Käseauswahl

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappatrauben

17.00

Gemäß EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 13. Dezember 2014, weisen wir darauf hin, dass in unseren Gerichten auch Produkte verarbeitet sein können, die Ei, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fisch, Erdnüsse, Krebstiere, Schalenfrüchte, Weichtiere, Schwefeldioxid und Lupinien enthalten.