

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

frischer Périgord Wintertrüffel | Chips von gereifter Grana Padano
Klein 22.50 | Groß 29.50

Suppen

Kräftige Rindssuppen

Rindsragout | Kärntner Kasnudel | knuspriger Fenchel

17.50

Cremige Trüffel Maronensuppe

mit frische Périgord Wintertrüffel Tonkabohnenschaum

16.50

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

12 Stunden geschmorte Kalbsbäckchen

Brokkolicreme | Karottencreme | Portweinfeige
Polenta Chips | Burgunder Jus
33.50

Donau Flußzanderfilet

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

Atlantik Steinbutt Filet

In Salzbutter gebraten | Belugalinsen | gegrillte Shiitake Pilze
Aprikosengel | Safranschaum
48.00

Menü

Gruß aus der Küche

Über Buchenholz geräucherte Barbarie Entenbrust

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

Cremige Maronensuppe

mit frischem Périgord Wintertrüffel | Tonkabohnenschaum

12 Stunden geschmorte Kalbsbäckchen

Brokkolicreme | Karottencreme | Portweinfeige
Polenta Chips | Burgunder Jus

Callebaut Mousse au Chocolat

Himbeere | Kokosbiskuit | Kokos Chips | Milchkaramell Eis
oder

Kleine Käseauswahl

hausgemachtes Chutney | Früchtebrot | Grappa-Trauben

79.00

ohne Zwischengang **69.00**

Das Menü servieren wir ausschließlich **ohne** Änderungen!

Unsere korrespondierende Weinbegleitung 39.00

darf's zum Abschluss etwas Süßes sein

Unser Tiroler Kaiserschmarrn

Stanzer Zwetschgenröster | Rumrosinen

Hausgemachtes Vanille Eis

16.00

Callebaut Mousse au Chocolat

Himbeere | Kokosbiskuit | Kokos Chips | Milchkaramell Eis

17.00

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 Spezial"

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.