



UNSER GEDECK BEINHÄLTET FRISCHES  
PARISSETTE, BUTTER, OLIVENÖL UNSER  
EIGENES QUELLWASSER 3,50 p.P.

## HERZLICH WILLKOMMEN IN DER WELT DER GENIEßER! IM PARKHOTEL TRISTACHERSEE \*\*\*\*S

Sehr geehrte Gäste des Parkhotels,

es ist uns eine Freude, Sie in unserem Restaurant am Tristachersee begrüßen zu dürfen. Wir laden Sie ein, den Alltag am Ufer zurückzulassen und in eine Welt einzutauchen, in der Kulinarik auf Leidenschaft trifft.

Unsere Küche, unter der Leitung von **Küchenchef Christian Hofer** und seinem Team, steht für eine ehrliche Verbindung aus tief verwurzelter Tradition und moderner Raffinesse. Das Parkhotel ist bekannt für eine Küche, die das Beste aus der Umgebung veredelt: Ob Wild aus heimischen Wäldern, feine Fleischspezialitäten der Region oder die berühmte Fangfrische aus unseren **hauseigenen Quellteichen**. Mit handwerklicher Präzision kreiert Christian Hofer Gerichte, welche die Natur des Sees und die Kraft der Osttiroler Bergwelt widerspiegeln.

Begleitet wird diese kulinarische Reise durch eine Weinexpertise, die von **Diplom-Sommelière Marie Theres Kreuzer** mit viel Gespür kuratiert wurde. Unsere Auswahl schlägt eine Brücke von den besten Winzern Österreichs bis hin zu Entdeckungen aus aller Welt. Dabei pflegen wir einen Stil, der von zeitlosen Klassikern bis hin zu **puristischen, charakterstarken Weinen** reicht – immer mit dem Ziel, die perfekte Harmonie zu Ihrem Menü zu finden.

Unser Restaurant ist jedoch mehr als nur ein Ort für exzellentes Essen: Es ist ein Raum der Begegnung und der Gastfreundschaft. Inmitten der idyllischen Stille des Tristachersees möchten wir Ihnen Momente schenken, die bleiben – geprägt von herzlichem Service, guten Gesprächen und dem unvergleichlichen Blick auf das Wasser.

Sollten Sie Fragen zu unseren Spezialitäten haben oder eine persönliche Empfehlung suchen, stehen wir Ihnen mit Freude zur Seite. Bei uns zählt nicht nur handwerkliche Perfektion, sondern vor allem Ihr Genuss und die Freude am gemeinsamen Verweilen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie Stunden voller Ruhe und kulinarischer Inspiration.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen unvergesslichen Aufenthalt!

Ihre Marie Theres Kreuzer, Diplom-Sommelière,  
Wayne Masseck, Küchenchef Christian Hofer  
& das gesamte Team des Parkhotels am Tristachersee



Inklusivpreise – zuzüglich GEDECK 3,50 p.P. –  
dies beinhaltet FRISCHES PARISSETTE, BUTTER, OLIVENÖL UNSER EIGENES QUELLWASSER

# Aperitifs

---

**LILLET TRISTACHERSEE**  
Lillet Rosé mit Beerenlimonade 6,90

«BLÜTENZAUBER»  
Rosato | Prosecco | Hibiskusblüten | 8,50

**KOMBUCHA x WERMUTH**  
Mandarine | Curcuma & Pfeffer | Wermuth 9,50

«BITTER SWEET SUMMER»  
Rebels red | hausgemachter Zitronensirup | Prosecco | Soda 8,50

## ALKOHOLFREI

**BITTER SWEET SUMMER 4,50**  
HAUSGEMACHTER ZITRONENSIRUP | REBELS 0,00% RED | SODA

**THREE CENTS LIMONADEN 4,20**  
PINK GRAPEFRUIT SODA | KIRSCH SODA

**HAUSGEMACHTER EISTEE VON ALTHAUS 5,20**  
mit Zitrone und Eiswürfeln  
Grüner Tee Pfirsich | Wassermelone Minze

**GINGERINO MIT SODA 3,50**

**KOMBUCHA Mandarine, Curcuma und Pfeffer 7,50**

## FEINE TROPFEN GLASWEISE ...1/8 l

---

### WEISS

2024 ROTER VELTLINER   Alte Reben   Weingut Hofbauer-Schmidt   NÖ Österreichische Weissweinspezialität und autochthone Rebsorte	5,50
2025 SAUVIGNON BLANC   Kleine Gärten   Sattlerhof   Südsteiermark DAC	5,80
2024 WEISSBURGUNDER   Wahre Werte   Weixelbaum   NÖ	6,50
2025 GRÜNER VELTLINER   Johann Bäuerl   Wachau NÖ	4,00

### **WEIN AUS KÄRNTEN | Frisch und vielseitig – tolle Mineralik**

2024 CUVÉE NORICUM   Vinum Virunum   St. Veit, Kärnten Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer	5,80
---	------

### ROT

2023 LUST & LEBEN   Paul Achs   Gols, Burgenland Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und Pinot Noir	5,50
2024 SPECIAL BLEND     Markus Iro   Gols Cuvée aus St. Laurent, Pinot Noir, Merlot	6,00
2023 PINOT NOIR   Weingut Weger   Gailan   Südtirol	5,50
2023 LAGREIN "Stoa"   Weingut Weger   Südtirol	6,50
2025 ZWEIFELT   Göttlicher Zweigelt   Glatzer   Göttlesbrunn NÖ	4,00

### ROSÉ

2025 WACHAUER ROSÉ   Johann Bäuerl   Wachau, NÖ	4,00
---	------

# Das Parkhotel Degustationsmenü

Kleiner Gruß aus der Küche

sts

**\*Mariniertes Kalbsfilet**

Rhabarber | Radieschen | Ricotta

\*\*\*

**\*Spargelcrèmesuppe**

Flusskrebse

\*\*\*

**Gebratenes Filet vom Bachsaibling aus den eigenen Quellteichen**

Bärlauchravioli | Karfiol | Tomatenbutter

\*\*\*

**Hausgemachtes Sorbet**

\*\*\*

**\*Rinderfiletsteak Surf n Turf**

Frühlingsgemüse | Kartoffel-Frischkäselaiabchen

\*\*\*

**\*Tiramisu Schnitte**

Joghurt | Waldmeisterschaum | Himbeersorbet

ODER

**Feine Auswahl an gereiftem Käse**

\*4 Gänge 79,00 | 6 Gänge 105,00 | 7 Gänge mit Käse und Dessert 123,00

Für unser Gedeck, bestehend aus frischem Parisetten, Butter, Olivenöl und eigenem Quellwasser berechnen wir 3,5 pro Person

## Mittagsmenü für Geniesser

von 12 – 13.45 Uhr

Kleiner Gruß aus der Küche

sts

**Geräucherter Hirschrücken**

Buchenpilze | Zwiebel | Walnuss

sts

**Tafelspitzconsommé**

Milzschnitte

sts

**Zartes Entrecôte**

Lavanter Stangenspargel | Röstkartoffel | Kräuterbutter | Sauce Bearnaise

sts

**Halbgefrorenes von der Schokolade & Nougat**

Erdbeere | Walnussbrownie | Minze

3 Gänge 53 | 4 Gänge 64

Für unser Gedeck, bestehend aus frischem Parisetten, Butter, Olivenöl und eigenem Quellwasser berechnen wir 3,5 pro Person

## Vorspeisenkreationen

---

<b>Mariniertes Kalbsfilet</b> Rhabarber   Radieschen   Ricotta	24
	AFGLO
<b>Gebeizter Bachsaibling</b> Paprika   Schalotten   Brunnenkresse	23
	ADFGLMNO
<b>Burrata-Spargelsalat</b> Granny Smith	21
	AFGLO
<b>Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing</b>	klein 10 groß 12
	FGLMO

## Suppenkompositionen

---

<b>Crèmesuppe von Paprika &amp; Rhabarber</b> Topfennockerl	10
	ACGLO
<b>Spargelcrèmesuppe</b> Flusskrebse	10
	BDFLMNO
<b>Crèmesuppe von Bärlauch &amp; Sellerie</b> Frischkäseravioli	10
	ADGLMNO
<b>Tafelspitzconsommé mit Frittaten oder Grießnockerln</b>	9
	ACGLMO

## Warmes Zwischendurch

---

<b>Kalbsrahmbeuschel</b> Serviettenknödel	23
	ACGLMNO
<b>Lavanter Stangenspargel</b> Prosciutto   Bröselbutter   Parmesan   Kartoffel	25
	AG

## Sommer Special

als Vorspeise oder Zwischengericht

---

<b>Kartoffeln getrüffelt   Ei</b> 10g Beluga Kaviar   Gröll   Salzburg	39
	ACDFMLRO

Für unser Gedeck, bestehend aus frischem Parisetto, Butter, Olivenöl und eigenem Quellwasser berechnen wir 3,5 pro Person

# Aus den heimischen Gewässern & unseren eigenen Teichen

---

Gebratenes Filet vom Zander 32  
Garnelenkraut | hausgemachte Tagliatelle ACDFGLMO

Gebratenes Filet vom Bachsaibling aus den eigenen Quellteichen 32  
Bärlauchravioli | Karfiol | Tomatenbutter ACDFGLMO

Knuspriges Wallersteak 32  
Lavanter Stangenspargel | Zartweizenrisotto | Sauce Bearnaise ACDFGLMNO

"Forelle Blau" aus den eigenen Quellteichen mit brauner Butter 33  
Salzkartoffeln | Gemüse der Saison ADFGLMO

"Gebirgsforelle Müllerin" aus den eigenen Quellteichen im Ganzen gebraten 33  
Petersilienkartoffeln | gemischter Blattsalat ADFGL

## Aus dem Meer

---

Gebratene Seezunge 32  
Knoblauch | wilder Brokkoli | Petersilienkartoffel | Tomatenbutter ACDFGL

## Parkhotel Tristachersee Fischmenü

---

Gebeizter Bachsaibling

Paprika | Schalotten | Brunnenkresse

sts

Fischsuppe nach Art des Hauses

sts

Knuspriges Wallersteak

Lavanter Stangenspargel | Zartweizenrisotto | Sauce Bearnaise

3 Gänge 62,00

Für unser Gedeck, bestehend aus frischem Parisetten, Butter, Olivenöl und eigenem Quellwasser berechnen wir 3,5 pro Person

## *Aus der österreichischen Küche*

---

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren   kleiner Blattsalat	32
	<small>ACDGFLO</small>
<b>Gegrillter Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses</b> mit Bratkartoffeln   Speckbohnen	32
	<small>AFLO</small>
<b>Wiener Tafelspitz</b> Krensaucе   Apfeln   Röstkartoffel   Blattspinat	32
	<small>AFGL</small>
<b>Osttiroler Schlipfkrapfen</b> braune Butter   Parmesan   kleiner Blattsalat	19
	<small>ACGOF</small>

## *Das vegetarische Menü*

---

<p><b>Burrata-Spargelsalat</b> Granny Smith <small>sts</small></p> <p><b>Crèmesuppe von Paprika &amp; Rhabarber</b> Topfennockerl <small>sts</small></p> <p><b>Bärlauch-Frischkäsetascherl</b> Limettencrème   Kräuterseitling</p> <p>3 Gänge 48</p>
--

Für unser Gedeck, bestehend aus frischem Parisette, Butter, Olivenöl und eigenem Quellwasser berechnen wir 3,5 pro Person

# Fleischspezialitäten

<b>Gratinierter Lammrücken</b> Bärlauchpolenta-Schupfnudel   Portweinschalotten	38
	ACFGLMNO
<b>Zartes Entrecôte</b> Lavanter Stangenspargel   Röstkartoffel   Kräuterbutter   Sauce Bearnaise	38
	ACFGLMNO
<b>Rinderfiletsteak Surf n´Turf</b> Frühlingsgemüse   Kartoffel-Frischkäselaiabchen	150g 38 200g 45
	ACFGLMNO
<b>Feines Rehragout</b> Serviettenknödel   Karfiolrosen   Preiselbeere	33
	ACFGLMNO

## CHATEAUBRIAND | Doppeltes Filet Steak vom Rind

AB 2 PERSONEN

passende Beilagen & feine Saucen  
am Tisch tranchiert | in zwei Gängen serviert

120

ACGLOM

François-René de Chateaubriand (1768–1848) war ein französischer Schriftsteller und Politiker. Laut "Larousse Gastronomique" wurde dieses Gericht von dem persönlichen Koch Chateaubriands erfunden, während der Schriftsteller in London lebte. Dabei handelt es sich jedoch vermutlich um eine Legende. Das Steak à la Chateaubriand ist vor 1850 weder in Frankreich noch in England nachweisbar. Es gibt Hinweise darauf, dass diese Garnitur erst nach dem Tod Chateaubriands in einem Pariser Restaurant entwickelt wurde. Wie auch immer, es ist definitiv ein Highlight und wir wünschen BON APPETIT

## BOLLITO MISTO

italienisch für "gemischtes Gekochtes"

Zamponi - gefüllter Schweinsfuß | Schulter & Zunge vom Rind  
Röstkartoffel | Krensaucen | Salsa verde | Blattspinat

32

ACGLOM

Einst als festliches Ritual an den Königshöfen Italiens zelebriert, ist dieser Klassiker bis heute der Inbegriff ehrlicher Kochkunst. Verschiedene edle Fleischstücke werden über Stunden sanft in einem aromatischen Sud gegart, bis sie ihre vollendete Zartheit erreichen. Ein zeitloses Zusammenspiel aus Tradition, Geduld und feinen Saucen.

## Allergen-Legende

A= glutenhaltiges Getreide | B=Krebstiere | C= Ei | D=Fisch | E=Erdnuss | F= Soja | G= Milch

H= Schalenfrüchte | L= Sellerie | M= Senf | N= Sesam | O=Sulfite | P=Lupinen | R= Weichtiere

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV

angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Für unser Gedeck, bestehend aus frischem Parisetten, Butter, Olivenöl und eigenem Quellwasser berechnen wir 3,50 pro Person

## Süßer Abschluss

<b>Vanille Crème Brûlée</b> Weisse Schokolade   Rhabarber   Pistazieneis	13 ACFGHO
<b>Halbgefrorenes von der Schokolade und Nougat</b> Erdbeere   Walnussbrownie   Minze	12 ACFGHO
<b>Tiramisu Schnitte</b> Joghurt   Waldmeisterschaum   Himbeersorbet	13 ACFGO
<b>Dessert des Abends</b> fragen Sie abends auch gerne nach unserem täglich wechselnden Dessert	11 ACFGH
<b>Variation von Helga´s hausgemachten Sorbets</b>	11 AG
<b>Wiener Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster oder Apfelmus	groß 25 klein 18 ACGO
<b>Feine österreichische und internationale Käsespezialitäten</b> mit Chutney   Gebäck	20 C

## unsere Spezialität

### FLAMBÈ AM TISCH ZUBEREITET

<b>Crêpes Suzettes mit Marillen</b> serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers	18 pro Person CGHO
--	--------------------------

Der süße Klassiker am See – seit über 30 Jahren ein echtes Parkhotel-Erlebnis. Unsere Crêpes Suzette werden direkt am Tisch flambiert und mit feinen Zitrusnoten und edlen Aromen vollendet. Ein Dessert mit Tradition, Genuss und einem Hauch von Theater.

## ...und als Mitbringsel

hausgemachte Pralinen (-100 g)	10 ACGHO
--------------------------------	-------------



DAS PARKHOTEL AM  
TRISTACHERSEE

Das Kleine Paradies

