

Winterzeit im Parkhotel...

Unser Gedeck beinhaltet frisches Parisette, Butter, Olivenöl, unser herrliches Quellwasser 3,50

Vorweg...

GEBEIZTER ALPENLACHS

ROTE BETE | SCHWARZER RETTICH | SENF 22,00

MARINIERTES RINDERFILET

PARMESANMOUSSE | WINTERTRÜFFEL 22,00

wärmende Suppen...

CRÈMESUPPE VON MARONI & APFEL

APFELKOMPOTT 10,00

FISCHSUPPE

NACH ART DES HAUSES 15,00

TAFELSPITZCONSOMMÉ

MIT GRIESSNOCKERLN ODER FRITTATEN 9,00

als Hauptgang...

GEBRATENES FILET VOM ZANDER

ZITRONENRAVIOLI | WILDER BROKKOLI 33,00

SEEZUNGE

PETERSILIENKARTOFFEL | TOMATENBUTTER | BLATTSALAT 34,00

GESCHMORTE LAMMSTELZE

ZUCCHINI-KARTOFFELGRATIN | NATURSAFTL 38,00

RINDERFILETSTEAK SURF N TURF

PORTWEINGLACE | KARTOFFEL-SPECKLAIBCHEN

KRÄUTERSEITLING

150g 38,00 / 200g 45,00

ZARTER REHRÜCKEN

Dörrpflaumen | Kohlsprossen | Kürbisgnocchi 38,00

Süßes...

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE

HASELNUSSBROWNIE | VANILLESCHAUM

YUZU-MANDARINENSORBET 12,00

SCHOKOLADENTÖRTCHEN

ZIMTSCHAUM | BIRNENSORBET 12,00

HASELNUSSMOUSSE-SCHNITTE

BIRNE | WEISSES ZIMTEIS 11,00

VEGETARISCH ALS MENÜ 40,00

ROTER QUINOASALAT

ANANAS | DATTEL 13,00

CRÈMESUPPE MARONI & APFEL

APFELKOMPOTT 10,00

KÜRBIS QUICHE

KÜRBISPESTO 18,00

Die Klassiker

aus der Parkhotel Küche

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

dazu Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren
& gemischter Blattsalat 30,00

FORELLE MÜLLERIN IM GANZEN GEBRATEN

dazu Petersilienkartoffeln & gemischter Blattsalat 33,00

TAFELSPITZ MIT KRENSAUCE

dazu Röstkartoffeln & cremiger Blattspinat 30,00

GEGRILLTER ZWIEBELROSTBRATEN

NACH ART DES HAUSES

mit Bratkartoffeln | Speckbohnen 30,00

AB 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND 400 G

DOPPELTES FILETSTEAK VOM RIND

VERSCHIEDENE BEILAGEN & FEINE SAUCEN

AM TISCH TRANCHIERT | IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT

110,00

Degustationsmenü am Abend

*Geräucherte Entenbrust

Orange | Kastaniencreme

..

*Crèmesuppe von Mango & Sellerie

Zanderbackerl

..

Jakobsmuscheln

Orangenpolenta | Kapern

..

Sorbet des Tages

..

*Rinderfilet Surf n Turf

Portweinglace | Kartoffel-Specklaibchen | Kräuterseitling

..

*Lebkuchen Crème Brûlée

Haselnussbrownie | Vanilleschaum

Yuzu-Mandarinsorbet

*4 Gänge 79,00

6 Gänge 105,00

Mittagsmenü

Lachscarpaccio

Avocado | Fenchel | Granatapfel

♦♦

Rindsuppe

Milzschnitten

♦♦

Saltim Bocca vom Kalb

Hausgemachte Tagliatelle | Tomaten

♦♦

Haselnussmousse-Schnitte

Birne | weisses Zimteis

3 Gänge 55,00

4 Gänge 65,00



Aperitif

GÖSSER PFIFF 3,20

LILLET TRISTACHERSEE

Lillet Rosé mit Beerenlimonade 6,50

SANDDORN SPRITZ

Sanddornlikör | Prosecco | Soda | Orange 7,50

JO JO TONIC

Jo Jo Rosé Wermut | Tonic Water | Orange 8,50

SCHNEEFLOCKE

Prosecco | Holunder | Limette | Rosmarin 8,50

APEROL SPRITZ ROSÉ

Aperol, Wachauer Rosewein, Soda, Eiswürfel 6,00

CAMPARI SODA | ORANGE

6,50 | 8,80

CYNAR 6,00

MARTINI DRY | ROSSO | BIANCO 6,00

MUSKATELLERSEKT | WEINGUT LANGMANN 6,50

KIR ROYAL AUTRICHIEEN | CRÈME DE CASSIS | SEKT

9,00

HUGO | PROSECCO | HOLUNDER | MINZE | SODA 6,50



Alkoholfrei

GINGERINO Soda | Orange 3,50

SELBSTGEMACHTE INGWER-ORANGEN-LIMONADE 0,5l | 4,50

HAUSGEMACHTER EISTEE VON ALTHAUS

Grüner Tee Pfirsich oder Wassermelone Minze 4,90

WASSER AUS UNSERER EIGENEN MAXIMILIANQUELLE

Feine Tropfen glasweise

WEISS

2023 GRÜNER SYLVANER Ried End des Berges
eine der ältesten österr. autochtonen Rebsorten
Weingut Hofbauer-Schmidt | Hohenwarth, NÖ
5,50 pro Glas

2022 NEUBURGER

Weingut Tinhof, Leithaberg
6,00 pro Glas

2020 SAUVIGNON BLANC

Ried Marein „Geniesserhotel-Edition“
Weingut Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz
6,50 pro Glas

2022 SPEKTRUM 5,00 | Weingut Ott, Feuersbrunn

Ein Spektrum an insgesamt 11 Rebsorten, als gemischter Satz, unfiltriert

ROSÉ

2023 ROSÈ VOM ZWEIFELT

Bründlmayer | Langenlois
5,50 pro Glas

ROT

2021 BLAUFRÄNKISCH HAINBURG

Michaela Riedmüller | Hainburg
6,00 pro Glas

2021 OPERA

Cuvée aus Merlot & Blaufränkisch
Paul Kerschbaum | Horitschon
6,50 pro Glas

2022 SPECIAL BLEND

CUVÉE AUS ST. LAURENT, PINOT NOIR & MERLOT
Markus Iro, Gols, Neusiedlersee
Euro 6,00 pro Glas

FÜR WEITERE EMPFEHLUNGEN IST UNSER SERVICE TEAM
GERNE FÜR SIE DA

*Wir wünschen Ihnen
eine genussvolle Zeit
im Parkhotel am Tristachersee*