

Vorspeisenkreationen

Gebeizter Huchen aus den eigenen Quellteichen
Artischocke | rotes Zwiebelchutney

DGLMNO 22,-

Beef Tatar | schwarzer Knoblauch | Wachtelspiegelei

LMNO 25,-

Marinierter Lachs & Zackenbarsch
Grapefruit

FLMNO 22,-

Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing

FLMNO 10,- klein
12,- groß

Suppenkompositionen

Crèmesuppe von Quitte und Pastinake
Quittenkompott

GLO 10,-

Eierschwammerlcrèmesuppe
Topfenockerl

ACGLO 10,-

Fischsuppe nach Art des Hauses

FDGLO 15,-

Tafelspitzconsommé mit Frittaten oder Grießnockerln

ACGLMO 9,-

Warmes Zwischendurch

Hausgemachte Papardelle | Hummer-Gemüseragout
Mini-Karotte

ABDCGLO 25,-

Das vegetarische Menü

Brokkolitar
Avocado | Grapefruit

GLO

40,-

Eierschwammerlcrèmesuppe
Topfenockerl

ACFGLO

Rote Rüben Risotto
Ziegenkäse | Walnüsse

AF

Aus den heimischen Gewässern

Confiertes Alpenlachs aus dem Bluntatal in Salzburg
Tomatenfregola | Zuckerschoten ACDFGLO 33,-

Gebratenes Filet vom Bachsaibling
Spinattascherl | Rieslingschaum | Schnittlauchöl ACDFGLMNO 33,-

Gebratener Zander
Kalbsjus | Tagliatelle | Eierschwammerl ACDFGLMNO 33,-

"Forelle Blau" mit brauner Butter
Salzkartoffeln | Gemüse der Saison ADFGLMO 33,-

"Gebirgsforelle Müllerin" im Ganzen gebraten
Petersilienkartoffeln | gemischter Blattsalat ADFGLO 33,-

Aus dem Meer

Steinbutt
Papardelle | Tomatenbutter ADGFLMNO 33,-

Parkhotel Tristachersee Fischmenü

Gebeizter Huchen aus den eigenen Quellteichen
Artischocke | rotes Zwiebelchutney DFGLMNO

Fischsuppe nach Art des Hauses ABDFGLMNO 55,-

Gebratenes Filet vom Waller
Tomatenfregola | Zuckerschoten ACDFGLMNO

Aus der österreichischen Küche

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Blattsalat ACGLOF 30,-

Gegrillter Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses
mit Bratkartoffeln | Speckbohnen AFLO 30,-

Wiener Tafelspitz
Krensaucen | Apfelkren | Röstkartoffel | Blattspinat AFGL 30,-

Osttiroler Schlipfkrapfen
braune Butter | Parmesan | kleiner Blattsalat ACGOF 19,-

Fleischspezialitäten

Zarte Lammkrone
Polenta-Schupfnudel | Mini Zucchini

ACGLMNO 38,-

Zweierlei vom Kalb
Filet und gebackenes Bries
Portweinglace | hausgemachte Tagliolini | Sommergemüse

ACGFLMNO 38,-

Rinderfiletsteak Surf n Turf
Steinpilzravioli | wilder Brokkoli

CGLMNO 38,- 150 g
45,- 200 g

CHATEAUBRIAND | Doppeltes Filetsteak vom Rind

AB 2 PERSONEN

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

ACGLOM 110,-

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"
Zampone - gefüllter Schweinsfuß
Schulterblatt & Zunge vom Rind

feine Röstkartoffel | Krensaucen | Salsa verde | Blattspinat

ACGLOM 30,-

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.*

Süßer Abschluss

| | | |
|---|--------|--------------|
| Kürbis-Nougatmousseschnitte Birne Vanilleschaum Quittensorbet | ACFGH | 12,- |
| Crème Brûlée von der Kastanie Zwetschke Zimtschaum "Reindling"-Eis | ACFGHO | 12,- |
| Schokoladentörtchen Grapefruit Milkschokolade Brombeersorbet | ACFG | 13,- |
| Dessert des Abends fragen Sie abends auch gerne nach unserem täglich wechselnden Dessert | | 11,- |
| Variation von Helga's hausgemachten Sorbets | AG | 11,- |
| Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus groß klein | ACGO | 18,- 14,- |
| Feine österreichische und internationale Käsespezialitäten mit Chutney und Gebäck | G | 20,- |

UNSERE SPEZIALITÄT FLAMBÈS AM TISCH ZUBEREITET • FÜR 2 PERSONEN

| | | |
|---|--------------|--------------------|
| Marillen oder Birne oder Crêpes Suzettes <i>serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers</i> | CGHO CGHO | 18,- pro Person |
|---|--------------|--------------------|

UND ALS "MITBRINGSL"

hausgemachte Pralinen (-100 g)

Allergen-Legende

A= glutenhaltiges Getreide/B=Krebstiere/C= Ei/D=Fisch/E=Erdnuss/F= Soja/G= Milch/
H= Schalenfruchte/ 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.*

ACGHO 10,-

Degustationsmenü

| | |
|---|----------|
| *Marinierter Lachs & Zackenbarsch Grapefruit ♦♦ | FGLMNO |
| *Crèmesuppe von Quitte und Pastinake Quittenkompott ♦♦ | ABDFLMNO |
| Steinbutt Papardelle Tomatenbutter ♦♦ | ACDGL |
| Hausgemachtes Sorbet ♦♦ | AG |
| *Tranchen vom Hirschrücken Waldbeersauce Kohlsprossen Nussgnocchi ♦♦ | ACFGLMNO |
| *Crème Brûlée von der Kastanie Zwetschke Zimtschaum "Reindling"-Eis ♦♦ | ACFGHO |
| *4 Gänge 75,00 6 Gänge 90,00 | |

Feine Tropfen glasweise...

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

2020 SAUVIGNON BLANC
Ried Marein „Geniesserhotel-Edition“
Weingut Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz | 6,50 pro Glas

2023 SPEKTRUM
Weingut Ott, Feuersbrunn, 5,00
Ein Spektrum an insgesamt 11 Rebsorten, als gemischter Satz, unfiltriert

2020 PINOT NOIR – “MASO DELLE ROSE“
Johann Weger, Girlan an der Weinstraße, Südtirol | 5,50 pro Glas

2022 LUST UND LEBEN
Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt
Paul Achs, Gols | 5,50 pro Glas

2023 PINOT NOIR "Auswahl"
Josef Weger, Girlan
Südtirol | 5,50 pro Glas

2022 SPECIAL BLEND
Cuvée aus St. Laurent, Pinot Noir & Merlot
Markus Iro, Gols, Neusiedlersee
6,00 pro Glas

Für weitere Empfehlungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung
Gerne reichen wir Ihnen unsere umfangreiche Weinkarte |