

## *Vorspeisenkreationen*

Tatar von Hummer und Flusskrebs Avocado   Tomate   Zitronengel	DFGLMNO	28,-
Vitello Tonnato Sellerie   Walnuss   Kapern	GFLMNO	22,-
Gebeizter Huchen aus den eigenen Teichen eingelegter Kürbis   Mangocrème	DFGLO	24,-
Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing	FLMNO	10,- klein 12,- groß

## *Suppenkompositionen*

Crèmesuppe von Quitte und Petersilienwurzel Quittenkompott	FGLO	10,-
Steinpilzcrèmesuppe Frischkäseravioli	FGLMNO	10,-
Fischsuppe nach Art des Hauses	DFLMNO	15,-
Tafelspitzconsommé mit Frittaten oder Griesnockerln	ACGLMO	9,-

## *Warmes Zwischendurch*

Wachtelbrust Ententascherl   Pilze	ACFGLO	28,-
---------------------------------------	--------	------

## *Das vegetarische Menü*

Brokkoli Tatar rote Rübe   Avocado	FGL	42,-
Crèmesuppe von Quitte und Petersilienwurzel Quittenkompott	GLMNO	
Zweierlei vom Kürbis	ACGLMNO	

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

## Aus den heimischen Gewässern

Gebratenes Filet vom Zander  
Gemüserahmgnocchi | Mini Spinatblätter

ACDGLMNO 32,-

Gebratenes Filet vom Bachsaibling  
Tomaten-Mozzarellaravioli | wilder Brokkoli

ACDFGLO 32,-

Gebratenes Filet vom Huchen  
Fregola Sarda | Paprikaschote

ACDFGLMNO 38,-

"Forelle Blau" mit brauner Butter  
Salzkartoffeln | Gemüse der Saison

ADEGLMO 33,-

"Gebirgsforelle Müllerin" im Ganzen gebraten  
Petersilienkartoffeln | gemischter Blattsalat

ADEGLO 33,-

## Aus dem Meer

Gebratene Seezunge  
Knoblauch | Petersilienkartoffel | Tomatenbutter

ACDFGLMNO 38,-

## Parkhotel Tristachersee Fischmenü

55,-

Gebeizter Huchen  
eingelegter Kürbis | Mangocrème

DFGLMNO

Fischsuppe nach Art des Hauses

DFLMNO

Gebratenes Filet vom Zander  
Gemüserahmgnocchi | Mini Spinatblätter

ACDFGLMNO

## Aus der österreichischen Küche

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Blattsalat

ACGLOF 32,-

Gegrillter Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses  
mit Bratkartoffeln | Speckbohnen

AFLO 32,-

Wiener Tafelspitz  
Krensaucen | Apfelkren | Röstkartoffel | Blattspinat

AFGL 32,-

Osttiroler Schlipfkrapfen  
braune Butter | Parmesan | kleiner Blattsalat

ACGOF 19,-

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

## Fleischspezialitäten

Tranchen vom Hirschrücken  
Heidelbeere | Kürbistortellini | Kohlsprossen

ACGLMNO 36,-

Rosa gebratene Lammkrone  
Quittensenfauce | Polenta-Schupfnudel | Mini Zucchini

ACFGLMNO 38,-

Rinderfiletsteak Surf n Turf  
gebackene Kartoffelnockerl | herbstliches Gemüse

ACFGLMNO 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, Schulter & Zunge vom Rind  
Röstkartoffel | Krensaucen | Salsa verde | Blattspinat

ACGLOM 32,-

#### 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 Parisette, Butter, Olivenöl und eigenem Quellwasser  
berechnen wir Euro 3,50 pro Person

## Süßer Abschluss

Crème Brûlée von der Haselnuss Honigkrokant   Preiselbeer-Birnensorbet	ACFGH	12,-
Schokoladentörtchen Zwetschke   schwarzes Ribiselsorbet	ACFG	12,-
Bourbon Vanillemousse Apfel   Kürbiskern-Pistazieneis	ACFGH	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	ACGG	
groß		18,-
klein		15,-
Feine österreichische und internationale Käsespezialitäten mit Chutney und Gebäck	G	20,-

### UNSERE SPEZIALITÄT FLAMBÈS AM TISCH ZUBEREITET • FÜR 2 PERSONEN

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

### 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- 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.\**

ACGHO 10,-

## *Degustationsmenü*

---

### \*Tatar von Hummer und Flusskrebs

Avocado | Tomate | Zitronengel

DFGLO

♦♦

### \*Steinpilzcrèmesuppe

Frischkäseravioli

EGLMNO

♦♦

### Gebratenes Filet vom Huchen

Fregola Sarda | Paprikaschote

ACDFGLMNO

♦♦

### Hausgemachtes Sorbet

AG

♦♦

### \*Tranchen vom Hirschrücken

Heidelbeere | Kürbistortellini | Kohlsprossen

ACGLMNO

♦♦

### \*Bourbon Vanillemousse

Apfel | Kürbiskern-Pistazieneis  
oder

ACFGH

### Feine Auswahl an gereiftem Käse

G

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

Für unser Gedeck, bestehend aus frischem Parisette, Butter, Olivenöl und eigenem Quellwasser berechnen wir 3,50 p.P.

## *Feine Tropfen glasweise...*

---

### WEISS

#### 2023 GRÜNER SYLVANER Ried End des Berges

eine der ältesten österr. autochtonen Rebsorten  
Weingut Hofbauer-Schmidt | Hohenwarth, NO | 5,50

#### 2024 CHARDONNAY

Michael Auer | Höflein | 5,50

#### 2020 SAUVIGNON BLANC

Ried Marein  
Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz | 6,50

### PURISTISCHER WEIN glasweise | Frisch und vielseitig – tolle Mineralik

#### 2024 NAKED ORANGE 5,00 | G & A Heinrich, Gols

Feingliedriger und zartbesaiteter, als es das Schlagwort „Orange“ vermuten lässt...

### ROT

#### 2023 LUST & LEBEN

Cuvée aus Blaufränkisch, St Laurent & Zweigelt  
Paul Achs | Gols | 5,50

#### 2023 SPECIAL BLEND

Cuvée aus St. Laurant, Pinot Noir, Merlot  
Gols, Burgenland | 6,00

#### 2023 PINOT NOIR

Weger, Girlan, Südtirol | 5,50