

## *Vorspeisenkreationen*

---

Gebeizter Huchen aus den eigenen Quellteichen  
Artischocke | rotes Zwiebelchutney

DGLMNO 22,-

Beef Tatar | schwarzer Knoblauch | Wachtelspiegelei

LMNO 25,-

Marinierter Lachs & Zackenbarsch  
Sprossen | Grapefruit

FLMNO 22,-

Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing

FLMNO 10,- klein  
12,- groß

## *Suppenkompositionen*

---

Selleriecrèmesuppe  
Topinambur | Passionsfrucht

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*

Karotten-Fencheltatar  
Sprossen

GLO

Eierschwammerlcrèmesuppe  
Topfenockerl

ACFGLO

40,-

Tomatentarte  
Rucola | Oliven

AF

## *Aus den heimischen Gewässern*

Confiierter 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*

Gebratenes Filet vom Branzino  
Pestognocchi | Tomatenbutter ADGFLMNO 33,-

## *Parkhotel Tristachersee Fischmenü*

Gebeizter Huchen aus den eigenen Quellteichen  
Artischocke | rotes Zwiebelchutney DFGLMNO

Fischsuppe nach Art des Hauses ABDFGLMNO 55,-

Gebratener Zander  
Kalbsjus | Tagliatelle | Eierschwammerl 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  
Krensaucе | 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

ACGLFMNO 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

Nougatmousse-Schnitte Vanilleschaum   Himbeersorbet   Krokant	ACFGH	12,-
Crème Brûlée von der Vanille Marille   Haselnusschaum   Mirabellensorbet	ACFG	12,-
Schokoladetörtchen Erdbeere   Minzschaum   Lavendeleis	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	ACGO	
groß		18,-
klein		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	18,-
	CGHO	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

---

<b>*Marinierter Lachs &amp; Zackenbarsch</b> Sprossen   Grapefruit ♦♦	FGLMNO
<b>*Selleriecrèmesuppe</b> Topinambur   Passionsfrucht ♦♦	ABDFLMNO
<b>Hausgemachte Papardelle   Hummer-Gemüseragout</b> Mini-Karotte ♦♦	ACDGL
<b>Hausgemachtes Sorbet</b> ♦♦	AG
<b>*Rinderfiletsteak Surf n Turf</b> Steinpilzravioli   wilder Brokkoli ♦♦	ACFGLMNO
<b>*Crème Brûlée von der Vanille</b> Marille   Haselnusschaum   Mirabellensorbet	ACGH
*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, Feuersbach, 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

**2022 SPECIAL BLEND**  
Cuvée aus St. Laurent, Pinot Noir & Merlot  
Markus Iro, Gols, Neusiedlersee  
5,00 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 |