

Vorspeisencreationen

Saiblingsterrine Krenmousse marinierter Spargel	DFGLMNO	22,-
Vitello Tonnato Sellerie Walnuss Kapern	GFLMNO	22,-
Gebeizter Huchen Avocado Tomate Dillsenf	DFGLO	22,-
Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing	FLMNO	10,- klein 12,- groß

Suppenkompositionen

Crèmesuppe von Paprika und Pfirsich Topfenknöderl	DGLO	10,-
Spargelcrèmesüppchen Kompott Prosciuttonockerl	FGLMNO	10,-
Fischsuppe nach Art des Hauses	DFLMNO	15,-
Tafelspitzconsommé mit Frittaten oder Grießnockerln	ACGLMO	9,-

Warmes Zwischendurch

Hausgemachte Agnolotti, gefüllt mit Ente Spargelragout Zwergorangen	ACFGLO	28,-
--	--------	------

Das vegetarische Menü

Gemüse Tatar rote Rübe Avocado	FGL	42,-
Crèmesuppe von Paprika und Pfirsich Topfenknödel	ACFGLO	
Lavanter Stangenspargel Sauce Bearnaise mini Kartoffel Tete de Moine	GLO	

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
Lavanter Stangenspargel | Tagliolini

ACDGLMNO 32,-

Gebratenes Filet vom Bachsaibling
Spargelravioli | wilder Brokkoli

ACDFGLO 32,-

Knuspriger Waller
Zartweizenrisotto | Karfiolcrème

ACDFGLMNO 32,-

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

ADEGLMO 33,-

"Gebirgsforelle Müllerin" im Ganzen gebraten
Petersilienkartoffeln | gemischter Blattsalat

ADEGLO 33,-

Aus dem Meer

Gegrilltes Filet vom Branzino
Knoblauch | Bärlauchtagliatelle | Tomatenbutter

ACDFGLMNO 35,-

Parkhotel Tristachersee Fischmenü

Saiblingsterrine
Krenmousse | marinierter Spargel

DFGLMNO 55,-

Fischsuppe nach Art des Hauses

DFLMNO

Gebratenes Filet vom Zander
Lavanter Stangenspargel | Tagliolini

ACFGLMNO

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
Krensaucе | 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

Entrecôte

Lavanter Stangenspargel | Rosmarinbrätlinge | Sauce Bearnaise CFGLMNO 35,-

Rosa gebratene Lammkrone

Quittensensauce | Polenta Schupfnudel | Mini Zucchini ACFGLMNO 38,-

Rinderfiletsteak Surf n Turf

gebackene Kartoffelnockerl | Frühlingsgemüse 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

Schulterblatt & Zunge vom Rind

feine Röstkartoffel | Krensauce | 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 Parisetten, Butter, Olivenöl und eigenem Quellwasser

berechnen wir Euro 3,50 pro Person

Süßer Abschluss

Crème Brûlée von der weissen Schokolade Rhabarber Veilchenschaum Haselnusseis	ACFGH	12,-
Geeiste Milchschnitte Granatapfel Vanille Himbeersorbet	ACFG	12,-
Schokoladentörtchen Fichtenhonigschaum Sesam Erdbeersorbet	ACFGN	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		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= 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

*Gebeizter Huchen

Avocado | Tomate | Dillsenf

DFGLO

♦♦

*Spargelcrèmesuppe

Kompott | Prosciuttonockerl

FGLMNO

♦♦

Gegrilltes Filet vom Branzino

Knoblauch | Bärlauchtagliatelle | Tomatenbutter

ACDFGLMNO

♦♦

Hausgemachtes Sorbet

AG

♦♦

*Rosa gebratene Lammkrone

Quittensensauce | Polenta Schupfnudel | Mini Zucchini

ABCGLMNO

♦♦

*Crème Brûlée von der weissen Schokolade

Hollunderblütenschaum | Veilcheneis
oder

ACFG

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 Parisetto, 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, Girsan, Südtirol | 5,50