

Vorspeisenkreationen

Hausgeräuchertes Forellenfilet Sellerierisotto Orange	DFGLO	22,-
Hummerterrine Meerbohnen Schalotten	BDGLMNO	25,-
Mariniertes Rinderfilet Parmesanmousse Wintertrüffel	GLMNO	22,-
Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing	FLMNO	10,- klein 12,- groß

Suppenkompositionen

Crèmesuppe von Mango & Sellerie Zanderbackerl	DGLO	10,-
Crèmesuppe von Maroni & Apfel Apfelkompott	GLO	10,-
Fischsuppe nach Art des Hauses	FDGLO	15,-
Tafelspitzconsommé mit Frittaten oder Grießnockerln	ACGLMO	9,-

Warmes Zwischendurch

Jakobsmuscheln Orangenpolenta Kapern	BDGLMNO	25,-
---	---------	------

Das vegetarische Menü

Rote Beete Tatar Griechisches Joghurt	GLO	40,-
Crèmesuppe von Maroni & Apfel Apfelkompott	ACFGLO	
Kürbis Quiche Erbsencreme	ACG	

Aus den heimischen Gewässern

Gebratenes Filet vom Zander
Zitronenravioli | wilder Brokkoli

ACDGLMNO 33,-

Gebratenes Filet vom Bachsaibling
Steinpilztortellini | Gemüsebutter

ACDFGLMNO 33,-

Filet vom Huchen aus den eigenen Quellteichen
Rosmarinkartoffel | Grillgemüse

DGLMNO 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
Petersilienkartoffel | Tomatenbutter | Blattsalat

ADGLMNO 35,-

Parkhotel Tristachersee Fischmenü

Hausgeräuchertes Forellenfilet
Sellerierisotto | Orange

DFGLO 55,-

Fischsuppe nach Art des Hauses

DFGLO

Gebratenes Filet vom Bachsaibling
Steinpilztortellini | Gemüsebutter

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

Geschmorte Lammstelze Zucchini-Kartoffelgratin Natursaftl	GLMNO	35,-
Zarter Rehrücken Dörrpflaumen Kohlsprossen Kürbisgnocchi	ACGLMNO	38,-
Rinderfiletsteak Surf n Turf Portweinglace Karoffel-Specklaibchen Kräuterseitling	ABCGLMNO	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

Vanille Crème Brûlée Zwetschke Karamelleis	ACFG	12,-
Nougatmousse-Schnitte Honigkrokant Vanille Mandarinen-Yuzusorbet	ACFGHO	12,-
Schokoladentörtchen Zimtschaum Birnensorbet	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 Birnen 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

*Hummerterrine

Meerbohnen | Schalotten

BDGLMNO



*Crèmesuppe von Mango & Sellerie

Zanderbackerl

DGLO



Filet vom Huchen aus den eigenen Quellteichen

Rosmarinkartoffel | Grillgemüse

DGLMNO



Hausgemachtes Sorbet



*Rinderfiletsteak Surf n Turf

Portweinglace | Kartoffel-Specklaibchen | Kräuterseitling

ABCGLMNO



*Vanille Crème Brûlée

Zwetschke | Karamelleis

ACFG

*4 Gänge 79,00 | 6 Gänge 105,00

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

2023 WEISSBURGUNDER

Weingut Weixelbaum | Strass im Strassertal

6,00 pro Glas

2020 SAUVIGNON BLANC

Ried Marein

Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz

6,50 pro Glas

PURISTISCHER WEIN glasweise | Frisch und vielseitig – tolle Mineralik

2022 SPEKTRUM 5,00 | Weingut Ott, Feuersbrunn

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

ROT

2021 OPERA

Cuvée aus Merlot & Blaufränkisch

Paul Kerschbaum | Horitschon

6,50 pro Glas

2023 SPECIAL BLEND

Cuvée aus St. Laurant, Pinot Noir, Merlot

Gols, Burgenland

6,00 pro Glas

2023 BLAUFRÄNKISCH

Michaela Riedmüller, Hainburg

6,00 pro Glas