

Degustationsmenü

*Mariniertes Kalbsfilet Pastinake Trüffel Preiselbeere ♦♦	GLMNO
*Hummerbisque Garnelensamosa ♦♦	ABCDGFLMNO
Gebratener Steinbutt Paprikachutney Safrantortellini ♦♦	ACDGLFO
Hausgemachtes Sorbet ♦♦	AG
*Rinderfiletsteak Pfefferrahmsauce Urkarotte Pommes Dauphine ♦♦	ACGFLMO
*Nougat Crème Brûlée Brownie Orange Mandarinsorbet oder Feine Auswahl an gereiftem Käse	ACFGHO 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

2024 GRÜNER SYLVANER Ried End des Berges

eine der ältesten österr. autochtonen Rebsorten
Weingut Hofbauer-Schmidt | Hohenwarth, NÖ | 5,50

2024 WEISSBURGUNDER

Weixelbaum, Strass, Niederösterreich | 5,00

2019 SAUVIGNON BLANC

Ried Marein | aus der Magnum
Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz | 6,50

PURISTISCHER WEIN | Frisch und vielseitig – tolle Mineralik

2024 „KANE GRADE“ Cuvée aus Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder,
maischevergoren | 5,00 | von der Vogelwaide, Wachau

ROT

2021 OPERA

Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot
Paul Kerschbaum, Horitschon | 6,50

2024 SPECIAL BLEND

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

2023 PINOT NOIR

Weger, Girlan, Südtirol | 5,50

2023 LAGREIN "Stoa"

Weger, Girlan, Südtirol | 6,50

MITTAGS-GENIESSERMENÜ

Kleiner Gruß aus der Küche



Gebeizter Hirschrücken | Kohlsprossen | Süsskartoffel



Griessnockerlsuppe



Saltimbocca vom Zander

Spinatpappardelle | Tomatenbutter



Mohnmousse

Zwetschke | Vanilleschaum | Haselnusseis

3-gängig 48,- | 4-gängig 58,-



Feine Tropfen glasweise...

WEISS

2024 GRÜNER SYLVANER Ried End des Berges

eine der ältesten österr. autochtonen Rebsorten

Weingut Hofbauer-Schmidt | Hohenwarth, NO | 5,50

2024 WEISSBURGUNDER

Weixelbaum, Strass, Niederösterreich | 5,00

2019 SAUVIGNON BLANC

Ried Marein | aus der Magnum

Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz | 6,50

PURISTISCHER WEIN | Frisch und vielseitig – tolle Mineralik

2024 „KANE GRADE“ Cuvée aus Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder,
maischevergoren | 5,00 | von der Vogelwaide, Wachau

ROT

2021 OPERA

Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot

Paul Kerschbaum, Horitschon | 6,50

2024 SPECIAL BLEND

Cuvée aus St. Laurant, Pinot Noir, Merlot

Gols, Burgenland | 6,00

2023 PINOT NOIR

Weger, Girlan, Südtirol | 5,50

2023 LAGREIN "Stoa"

Weger, Girlan, Südtirol | 6,50

Vorspeisenkreationen

Saiblingstatar zweierlei Kartoffel Schnittlauch	DFGLMO	24,-
Gebeizter Hirschrücken Kohlsprossen Süsskartoffel	FGLMO	22,-
Mariniertes Kalbsfilet Pastinake Trüffel Preiselbeere	GLMNO	24,-
Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing	FLMNO	10,- klein 12,- groß

Suppenkompositionen

Crèmesuppe von Quitte & Pastinake	GFLO	9,-
Hummerbisque Garnelensamosa	ABCDGFLMNO	12,-
Fischsuppe nach Art des Hauses	DFLMNO	15,-
Tafelspitzconsommé mit Frittaten oder Grießnockerln	ACGLMO	9,-

Warmes Zwischendurch

Tranchen von der Entenbrust Kürbisgnocchi Kohlsprossen Zwergorangensauce	ACFGLMNO	25,-
---	----------	------

Das vegetarische Menü

Rote Beete Tarte Ziegenkäse	ACGLMO	44,-
Crèmesuppe von Quitte & Pastinake	GFLO	
Spinat Quiche Pinienkerne Mini Spinatblätter	ACGL	

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

Aus den heimischen Gewässern

Konfiertes Zanderfilet
Zitronenravioli | wilder Brokkoli

ACDFGLMNO 32,-

Gebratenes Filet vom Bachsaibling
Spinatpapardelle | Tomaten

ACDFGLO 32,-

Gebratener Alpenlachs
Kürbisgnocchi | Gemüse

ACDGLMO 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

Gebratener Steinbutt
Paprikachutney | Safrantortellini

ACDFGLO 32,-

Parkhotel Tristachersee Fischmenü

58,-

Saiblingstatar
zweierlei Kartoffel | Schnittlauch

DFGLMNO

Fischsuppe nach Art des Hauses

DFLMNO

Gebratenes Filet vom Alpenlachs
Kürbisgnocchi | Gemüse

ACDGLMNO

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 | Apfeln | Röstkartoffel | Blattspinat

AFGL 32,-

Osttiroler Schlipfkrapfen
braune Butter | Parmesan | kleiner Blattsalat

ACGOF 19,-

Fleischspezialitäten

Medaillon vom Kalbsfilet Morchelrahmsauce Tagliatelle Mini Gemüse	ACGLO	36,-
Gratinierte Lammkrone Zucchini-Kartoffelgratin grüne Bohnen	ACFGLMNO	38,-
Rinderfiletsteak Pfefferrahmsauce Urkarotte Pommes Dauphine	ACGFLMO	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

Nougat Crème Brûlée Brownie Orange Mandarinensorbet	ACFGHO	12,-
Mohnmousse Zwetschke Vanilleschaum Haselnusseis	ACFGH	12,-
Schokoladentörtchen Pistazie Birnensorbet	ACFGHO	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 Crêpes Suzettes mit Marillen <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= 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,-