

DEGUSTATIONSMENÜ

***Glasierte Wachtelbrust**

Topinambur | Eierschwammerl | Marille | Rosmarin

***Garnelenbisque | Krabbenchips**

Pochiertes Filet vom Bachsaibling

Minirübe | Dillkartoffel

Sorbet des Tages

***Gratinierte Lammkrone**

Melanzani | Kartoffelgratin

***Pfirsichtarte**

Lavendeleis | Honigschaum | Pekannusscrème

*4 Gänge 50,00

6 Gänge 70,00

FEINE TROPFEN GLASWEISE...

2018 Sauvignon Blanc

"Ried Marein" Edition Genießerhotels

Weingut Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz

€ 6,00

2018 Special Blend St. Laurent, Pinot Noir, Merlot

Markus Iro, Gols, Neusiedlersee

€ 6,00

VORSPEISENKREATIONEN

Hausgeräuchertes Forellenfilet Krenmousse marinierter Minifenchel	DFGLMNO	16,-
Kalbscarpaccio Trüffel - Crème Fraiche Champignon Parmesan Wiesenkräuter	FGLMNO	18,-
Glasierte Wachtelbrust Topinambur Eierschwammerl Marille Rosmarin	AGLMNO	18,-

SUPPENKOMPOSITIONEN

Eierschwammerlcrèmesuppe Topfenknödel	AGLMNO	7,-
Garnelenbisque Krabbenchips	ABDGLMNO	9,-
Tafelspitzsuppe Kräuterfrittaten Griessnockerl	ACGLO	6,-
Paradeiserconsommé Alpengarnele Basilikum	ABDLO	9,-

FEINE SALATE

Sommerlicher Blattsalat gebackener Ziegenkäse Thymianhonig Pinienkerne		14,-
Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing	FLMNO	8,- klein 10,- groß

WARMES ZWISCHENDURCH

Lammragout Parmesan-Maisknödel	ACGLMNO	18,-
Ententascherl junges Gemüse Orangensauce	ACGLMNO	17,-

VEGETARISCHES MENÜ

Roter Quinoasalat Basilikumousse konfierte Tomaten	GLMNO	35,-
Eierschwammerlcrèmesuppe Topfenknödel		
Dreierlei Hausgemachtes Spinatknöderl Tomate-Büffelmozzarella Ravioli Schlipfkrapfen Butter Parmesan	ACGLMNO	

TIROLER ALPENGARNELEN

Familie Flock - Hall in Tirol
mit Schale – in Knoblauch gebraten
pro Stück Euro 3,50

FISCHE AUS DEN HAUSEIGENEN QUELLWASSERTEICHEN

Gebratenes Forellenfilet
Spinatpappardelle | Tomatenbutter

ACDGLO 25,-

Pochiertes Filet vom Bachsaibling
Kren | Dillkartoffel | Mini rote Beete

DGLMO 28,-

Zander
Kartoffelkruste | junges Gemüse | Datterino Tomaten

ACDGLO 30,-

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

ADFGLMO 25,-

"Gebirgsforelle Müllerin" im Ganzen gebraten
Petersilienkartoffeln | gemischter Blattsalat

ADFGLO 25,-

AUS DEM MEER

Steinbutt
Rieslingsauce | Sellerie-Trüffel Ravioli | Karotte

ACDGL 30,-

Branzinofilet
Röstkartoffel | Zucchini | Paprika

DGLO 28,-

PARKHOTEL FISCHMENÜ

*Flusskrebstartar
Krustentiergelee | Erbsen | Avocado | Minze | Zitrone

BDGLMNO

*Fischsuppe nach Art des Hauses

DLMNO 45,-

*Gebratenes Filet vom Huchen
Pestotagliatelle | Mini rote Beete

ACDGLMNO

AUS DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | kleiner Blattsalat

ACGLOF 26,-

Gegrillter Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln | Speckbohnen

AFLO 25,-

Tafelspitz im Kupfergeschirr
Krensauce | Apfelkren | Röstkartoffel | Blattspinat

AFGL 26,-

Osttiroler Schlipfkrapfen
braune Butter | Parmesan | kleiner Blattsalat

ACGOF 17,-

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Rinderfiletsteak	30,- 150g
zweierlei Saucen gegrillte Eierschwammerl Pommes Dauphine als Surf & Turf mit 2 Alpengarnelen	ACGLMNO 36,- 200g plus 6,-
Tranchen vom Hirschrücken	
Weichselsauce Brezenknöderl Karfiolcrème	ACGLMNO 34,-
Saltim Bocca vom Milchkalb	
hausgemachte Rucolatagliatelle Tomaten	ACLMNO 30,-
Entrecôte	AGLMNO 30,-
Kräuterbutter Kartoffel-Pilzgröstl	

CHATEAUBRIAND | Doppeltes Filetsteak vom Rind

AB 2 PERSONEN

passende Beilagen & feine Saucen
am Tisch tranchiert | in zwei Gängen serviert

ACGLOM 88,-

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"

Schulterblatt & Zunge vom Rind
feine Röstkartoffel | Krensaucen | Salsa verde | Blattspinat

ACGLOM 28,-

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

Schokoladentörtchen Himbeerragout Limettensorbet	ACGHO	13,-
Panna Cotta Kirschsauce mit ganzen Früchten Eis vom schwarzen Sesam	CGNO	10,-
Mango Parfait Kokosnussschaum Mandelganache	ACGHO	12,50
Pfirsichtarte Lavendeleis Honigschaum Pekannusscrème	ACHGO	12,-
Variation von selbstgemachten Sorbets	AG	11,-
Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus groß klein	ACG	16,- 12,-
Feine österreichische und internationale Käsespezialitäten mit Chutney und Gebäck	G	13,-

UNSERE SPEZIALITÄT FLAMBÈS AM TISCH ZUBEREITET • FÜR 2 PERSONEN

Ananas	CGHO	15,-
Marillen	CGHO	pro Person
Sauerkirschen	CGHO	
Crêpes Suzettes		
<i>serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers</i>		

UND ALS "MITBRINGSL"

hausgemachte Pralinen (-100 g)	ACGHO	9,-
--------------------------------	-------	-----

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.*