

## DEGUSTATIONSMENÜ

---

### \*Perlhuhnbrust

zweierlei Mais | Trüffel | Melanzani

FGLMO

\*\*\*\*

### \*Steinpilzconsommé | Sellerieraviolo

ACGLMO

\*\*\*\*

### Hummer-Tagliatelle

ABCFGLMO

\*\*\*\*

### Sorbet des Tages

\*\*\*\*

### \*Rinderfiletsteak

Portweinglace | Kartoffelrösti | Minigemüse

GLMNO

\*\*\*\*

### \*Lauwarmes Schokoladentörtchen

ingelegte Zwetschken | Tabakeis

\*4 Gänge mit Suppe 50,00

4 Gänge mit Zwischengericht 60,00

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

---

<b>Rehterrine</b> Kürbis   Kräuterseitling   Vogelsalat	FGLMO	19,-
<b>Lachscarpaccio</b> gebackene Garnele   Avocado   Limette   Minispinat	ABDGLMO	18,-
<b>Perlhuhnbrust</b> zweierlei Mais   Trüffel   Melanzani	FGLMO	18,-

## SUPPENKOMPOSITIONEN

---

<b>Crèmesuppe von der Quitte und Petersilienwurzel</b>	AFGO	7,-
<b>Garnelenbisque   Krabbenchips</b>	ABDGLMNO	9,-
<b>Tafelspitzsuppe   Kräuterfrittaten oder Griessnockerl</b>	ACGLO	6,-
<b>Steinpilzconsommè   Sellerieraviolo</b>	ACGLMO	9,-

## FEINE SALATE

---

<b>Blattsalat</b> gebackener Ziegenkäse   Thymianhonig   Pinienkerne		14,-
<b>Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing</b>	FLMNO	8,- klein 10,- groß

## WARMES ZWISCHENDURCH

---

<b>Lammragout</b> Parmesan-Maisknödel	ACGLMNO	18,-
<b>Ententascherl</b> junges Gemüse   Orangensauce	ACGLMNO	17,-

## VEGETARISCHES MENÜ

<b>Roter Quinoasalat</b> Basilikummousse   konfierte Tomaten	GLMNO	35,-
<b>Crèmesuppe von der Quitte und Petersilienwurzel</b>	AFGO	
<b>Nudel Tris</b> Butter   Parmesan	ACGLMNO	

## FISCHE AUS DEN HAUSEIGENEN QUELLWASSERTEICHEN

<b>Gebratenes Filet vom Huchen</b> Tagliatelle   Junglauch	ACDGLO	30,-
<b>Pochiertes Filet vom Bachsaibling</b> Kren   Dillkartoffel   Mini rote Beete	DGLMO	28,-
<b>Zander</b> Kartoffelkruste   junges Gemüse   Datterino Tomaten	ACDGLO	30,-

<b>"Forelle Blau" mit brauner Butter</b> Salzkartoffeln   Gemüse der Saison	ADFGLMO	25,-
<b>"Gebirgsforelle Müllerin" im Ganzen gebraten</b> Petersilienkartoffeln   gemischter Blattsalat	ADFGLO	25,-

## AUS DEM MEER

<b>Steinbutt</b> Rieslingsauce   Sellerie-Trüffel Ravioli   Karotte	ACDGL	30,-
<b>Branzinoilet</b> Röstkartoffel   Zucchini   Paprika	DGLO	28,-

<b>PARKHOTEL FISCHMENÜ</b> <b>Lachscarpaccio</b> gebackene Garnele   Avocado   Limette   Minispinat ***	ABDGLMO	
<b>Fischsuppe nach Art des Hauses</b> ***	DLMO	45,-
<b>Gebratenes Filet von der Forelle</b> Papardelle   Tomaten	ACDGLMO	

## AUS DER ÖSTERREICHISCHEN KÜCHE

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren   kleiner Blattsalat	ACGLOF	26,-
<b>Gegrillter Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln   Speckbohnen	AFLO	25,-
<b>Tafelspitz im Kupfergeschirr</b> Krensauce   Apfelkren   Röstkartoffel   Blattspinat	AFGL	26,-
<b>Osttiroler Schlipfkrapfen</b> braune Butter   Parmesan   kleiner Blattsalat	ACGOF	17,-

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

<b>Rinderfiletsteak</b>	30,- <sup>150g</sup>
Portweinglace   Kartoffelrösti   Minigemüse	GLMNO 36,- <sup>200g</sup>
als Surf & Turf mit 2 Alpengarnelen	plus 6,-
<b>Tranchen vom Hirschrücken</b>	
Weichselsauce   Brezenknödel   Karfiolcrème	ACGLMNO 34,-
<b>Saltim Bocca vom Milchkalb</b>	
hausgemachte Rucolatagliatelle   Tomaten	ACLMNO 30,-
<b>Entrecôte</b>	
Kräuterbutter   Kartoffel-Pilzgröstl	AGLMNO 30,-

### 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"  
Zampone - gefüllter Schweinsfuß  
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

---

Mohnmousetörtchen Apfel   Haselnuss	ACGH	13,-
Kastanien Crème Brulée Karamell   Birne	CG	10,-
Kürbiskernparfait Vanille   Holunderbeere	ACGH	12,50
Lauwarmes Schokoladentörtchen eingelegte Zwetschken   Tabakeis	ACHG	13,-
Variation von selbstgemachten Sorbets	AG	11,-
Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Apfelmus	ACGO	
groß		16,-
klein		12,-
Feine österreichische und internationale Käsespezialitäten mit Chutney und Gebäck	G	13,-

### UNSERE SPEZIALITÄT FLAMBÈS AM TISCH ZUBEREITET • FÜR 2 PERSONEN

Ananas oder  
Marillen oder  
Sauerkirschen oder  
Crêpes Suzettes  
*serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers*

CGHO 15,-  
CGHO pro Person  
CGHO

### 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.\*