

Degustationsmenü

***Glasierte Wachtelbrust**
Eierschwammerl | Süsskartoffel

FGLMNO



***Paprika-Zitronengrassuppe | Garnelensamosa**

ABDFLMNO



Huchenfilet
Steinpilztagliolini

ACDGL



Sorbet des Tages

AG



***Gratinierte Kalbsmedaillons**
gebackene Kartoffelnockerl | Minipaprika

ACFGLMNO



***Crème Brûlée von der Heumilch und weisser Schokolade**
Marille | Brownie | Zitronenschaum | Mirabellensorbet

ACFG

*4 Gänge 75,00 | 6 Gänge 90,00

Feine Tropfen glasweise..

2022 Roter Veltliner "Alte Reben"

Weingut Hofbauer-Schmidt, Hohenwarth, Weinviertel
6,00 pro Glas

2019 Sauvignon Blanc

"Ried Marein" Edition Genießerhotels
Weingut Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz
6,50 pro Glas

2022 RIESLING Smaragd

Urgesteinsriesling
Weingut Bäuerl, Joching, Wachau
6,30 pro Glas

2021 Special Blend St. Laurent, Pinot Noir, Merlot

Markus Iro, Gols, Neusiedlersee
6,00 pro Glas

2019 Pinot Nero Maso delle rose

Johann Weger, Giran an der Weinstraße, Südtirol
5,50 pro Glas

Weitere Empfehlungen erhalten Sie direkt von unserem Service Team

Vorspeisenkreationen

Flusskrebstartar
Selleriecrème | Pernodgurke | Zitronenperlen

FLMNO 20,-

Lachscarpaccio
rote Rübe | Rucola | Preiselbeere

DFGLMNO 22,-

Suppenkompositionen

Crèmesuppe vom gelben Spitzpaprika und Zitronengras
Garnelensamosa

ABSDFGLO 10,-

Steinpilzcrèmesuppe | Frischkäseravioli

ACFGLO 10,-

Hummerbisque | Flusskrebse

ABDFGLMNO 15,-

Tafelspitzconsommé mit Frittaten oder Grießnockerln

ACGLMO 9,-

Feine Salate

Frühlingshafte Blattsalate
gebackener Ziegenkäse | Thymianhonig | knuspriger Hanf

CEFGLMNO 17,-

Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing

FLMNO 10,- klein
12,- groß

Warmes Zwischendurch

Feines Kalbsrahmbeuschel | Semmelknöderl

ACEFGLMNO 25,-

Das vegetarische Menü

Tartar von Fenchel und Karotte
Orangenvinaigrette | Artischocken Hummus

FGL

40,-

Steinpilzcrèmesuppe | Frischkäseravioli

ACFGLO

Hausgemachte Tomaten-Spinat-Krapferl
Sommergemüse | Parmesan

AF

Aus den heimischen Gewässern

Fangfrisches Huchenfilet
Steinpilztagliolini | Paradeiserbutter

ACDGL 38,-

Bachsaibling im Lasagneblatt
Blattspinat | Selleriecrème

ACDGL 32,-

Gebratener Zander
Erbse | Karotte | Salbeikartoffel

ACDFGLMNO 33,-

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

ADEGLMO 33,-

"Gebirgsforelle Müllerin" im Ganzen gebraten
Petersilienkartoffeln | gemischter Blattsalat

ADEGLO 33,-

Aus dem Meer

Steinbutt
rahmige Tomatengnocchi | Minikarotten

ACDGLO 33,-

Parkhotel Tristachersee Fischmenü

Flusskrebstartar
Selleriecrème | Pernodgurke | Zitronenperlen

DFGLMNO

Hummerbisque

ABDFGLMNO 55,-

Filet vom Waller
Fregola Sarda | Paprika

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

Zartes Filet vom Reh, rosa gebraten
Vogelbeersauce | Rotkrauttascherl | Mandelbrokkoli

ACGLO 38,-

Geschmorte Lammstelze
Natursaftl | Zucchini | Rahmpolenta

FGLO 35,-

Rinderfiletsteak Surf & Turf
Portweinglace | gebratene Eierschwammerl | gebackene Kartoffelnockerl

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

ACGLOM 30,-

feine Röstkartoffel | Krensaucen | Salsa verde | Blattspinat

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

Crème Brûlée von der Heumilch & weisser Schokolade
Marille | Brownie | Zitronenschaum | Mirabellensorbet ACG 12,-

Halbgefrorenes vom roten Weingartenpfirsich
eingelegte Kirsche | Haselnussschaum | Minze ACFGH 12,-

Schokoladentörtchen
Erdbeere | Vanilleschaum | Lavendeleis 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 ACGHO
groß 18,-
klein 14,-

Feine österreichische und internationale Käsespezialitäten
mit Chutney und Gebäck G 20,-

UNSERE SPEZIALITÄT FLAMBÈS AM TISCH ZUBEREITET · FÜR 2 PERSONEN

Marillen oder
Crêpes Suzettes CGHO 18,-
serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers CGHO 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,-