

Degustationsmenü

*Kalbscarraccio Tomatentartar Avocado Pinienkerne	FGLMNO
◆◆	
*Kürbis-Orangencrèmesuppe Frischkäsetascherl Kernöl	ABDFLMNO
◆◆	
Hummertortellini Gemüseragout	ACDGL
◆◆	
Sorbet des Tages	AG
◆◆	
*Rinderfiletsteak Pfefferrahmsauce Kartoffel-Specklaibchen gegrillte Paprikaschoten	ACDFGLMNO
◆◆	
*Crème Brûlée von der Vanille Brownie Kaffeeschaum Mandarinsorbet	ACFGH

*4 Gänge 75,00 | 6 Gänge 90,00

Feine Tropfen glasweise...

2022 GRÜNER VELTLINER

Weingut Mrozowski, Hohenwarth, Weinviertel
5,00 pro Glas

2022 WEISSBURGUNDER

Weingut Weixelbaum, Strass, Niederösterreich
5,60 pro Glas

2022 SAUVIGNON BLANC

Weingut Sattlerhof, Südsteiermark, Gamlitz
5,60 pro Glas

2022 CHARDONNAY

Weingut Skoff, Gamlitz
5,50 pro Glas

2019 PINOT NOIR "MASO DELLE ROSE"

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

2019 BLAUFRÄNKISCH

Weingut Gober & Freinbichler | Vielfalt | Horitschon
5,00 pro Glas

2020 SPECIAL BLEND

CUVÉE AUS ST. LAURENT, PINOT NOIR, MERLOT
Markus Iro, Gols, Neusiedlersee
Euro 6,00 pro Glas

FÜR WEITERE EMPFEHLUNGEN IST UNSER SERVICE TEAM GERNE FÜR SIE DA

Vorspeisenkreationen

Zweierlei von der Forelle (gebeizt & geräuchert)
Hummus | Stangensellerie DEFGLMNO 22,-

Mariniertes Rinderfilet
BBQ Karfiol | Kräuterseitling FLMNO 22,-

Kalbscarpaccio
Tomatentartar | Acovado | Pinienkerne FLMNO 22,-

Suppenkompositionen

Crèmesuppe von Topinambur & Apfel
Apfelkompott GFLO 10,-

Kürbis-Orangencrèmesuppe
Frischkäsetascherl | Kernöl GFLO 10,-

Fischsuppe nach Art des Hauses DEFGLMNO 15,-

Tafelspitzconsommé mit Frittaten oder Grießnockerln ACGLMNO 9,-

Feine Salate

Winterliche Blattsalate
gebackener Ziegenkäse | Thymianhonig | knuspriger Hanf CEFGLMNO 17,-

Gemischter Blattsalatteller mit Hausdressing FLMNO 10,- klein
12,- groß

Warmes Zwischendurch

Hummertortellini | Gemüseragout ABCDGLMNO 25,-

Das vegetarische Menü

Brokkolitartar
Rote Rübe | Kräuterseitling GLO 40,-

Crèmesuppe von Topinambur & Apfel | Apfelkompott ACFGLO

Offene Spinatlasagne
Tomaten AF

Aus den heimischen Gewässern

Gebratener Zander
Orangenpolenta | Mandelbrokkoli

ADFGMLNO 33,-

Filet vom Alpenlachs
Trüffelgnocchi | Urkarotte

ACDFGLMNO 35,-

Gebratenes Filet vom Bachsaibling
hausgemachte rahmige Spinattagliatelle | Datterini

ACDFGLMNO 33,-

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

ADFGMLNO 33,-

"Gebirgsforelle Müllerin" im Ganzen gebraten
Petersilienkartoffeln | gemischter Blattsalat

ADFGLO 33,-

Aus dem Meer

Gegrillte Seezunge
Gemüsebutter | Petersilienkartoffel | Blattsalat

ADGFLMNO 33,-

Parkhotel Tristachersee Fischmenü

Zweierlei von der Forelle (gebeizt & geräuchert)
Hummus | Stangensellerie

DFGLMNO

Fischsuppe nach Art des Hauses

ABDFGLMNO 55,-

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
hausgemachte Spinattagliatelle | Datterini

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

Koteletts vom heimischen Hirsch
von Hannes Weingartner aus Dölsach
Cranberrysauce | frische Kohlsprossen | Kürbisgnocchi

ACGLMNO 38,-

Zarte Lammkrone
Quittensensauce | Polentaknödel | Zucchiniwürfel

ACGLMNO 38,-

Rinderfiletsteak
Pfefferrahmsauce | Kartoffel-Specklaibchen | gegrillte Paprikaschoten

CGLMNO 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 Schweinshuf
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

Preiselbeerparfait Honigcreme Birne Nougatschaum	ACFGH	12,-
Crème Brûlée von der Vanille Brownie Kaffeeschaum Mandarinsorbet	ACFGH	12,-
Schokoladentörtchen weisse Schokoladenganache Kokosnussschaum Heidelbeer-Joghurteis	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 Birne oder
Crêpes Suzettes
serviert mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers

CGHO 18,-
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,-