

Wild auf Trüffel

14. bis 30.11.2019

Herbstzeit ist Erntezeit! Die Nächte werden länger und wir freuen uns wieder auf Herzhaftes; auf allerhand Weidetiere, die im Frühjahr und Sommer den reich gedeckten Tisch zum eigenen Plaisier genutzt haben, und auf schmackhaftes Wild aus Wald und Flur, mit dem uns die heimischen Jäger jetzt im Überfluss versorgen.

Hierzu kombinieren wir das „weiße Gold“ des Piemont, unverwechselbar und überwältigend im Duft und seit Jahrtausenden als Aphrodisiakum bekannt: die Alba-Trüffel – tuber magnatum! Schon in Rom der Liebesgöttin Venus geweiht, später von

Päpsten geschätzt und im Islam als Heilmittel verehrt, vereinen sie Mystik und Lebensfreude. Ein Hochgenuss für alle Sinne, wenn in Alba zur besten Trüffelzeit im

November das würzige Aroma frischer, weißer Trüffel durch die Gassen strömt. Machen Sie mit uns eine kleine Feinschmeckerreise und entdecken Sie Neues um Prachtvolles von saftigen Weiden und feines Wildbret aus dunklen Wäldern.

Kalte Vorspeisen

Feines Tatar vom fränkischen Black Angus mit „gefrorenem“ Eigelb, Radieschen, Cipolle all'aceto balsamico und Senf-Mayonnaise

17,50

Vitello al tartufo bianco

Rosa Scheiben vom Milchkalb mit lauwarmer Trüffelcreme, gehacktem Freilandeier und Egerlingen

16,40

Suppe

Samtsüppchen von steirischen Steinpilzen mit hausgemachten Speck-Kaminwurz-Tortellini

8,30

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Tagliolini mit Alba-Trüffeln

9,50 zzgl. Trüffel zum Tagespreis

Blunzn „Rossini“

Steirische Blutwurst mit Gänsestopfleber und karamellisiertem Apfel

19,90

Pasta all'amatriciana

Bucatini di Gragnano mit Tomaten, Peperoncino,
frischen Gartenkräutern und Schweinebacke aus Amatrice

14,50

Hauptspeisen

Sattel vom Wilseder Heidschnucken-Lamm mit korsischem Brin d'Amour überbacken
an Wildkräuter-Jus mit Ratatouille und Kartoffeltörtchen mit Speck

27,90

Portion von der Tiroler Hirschkalbs-Haxe mit Sternanis und Eisenkraut,
eingelegte Rum-Zwetschgen und Ronenknödel

23,90

Butterzarte Bäckchen vom fränkischen Limousin-Ochsen mit karamellisierten
Schalotten an Rosmarin-Balsamico-Jus mit getrüffeltem Kartoffelstampf

21.50

Sautierte gepökelte Milchkalbszunge an Jus von weißem Portwein
mit Champignons und Spinatnocken

19,80

Ragù di camoscio

Pikantes Ragout vom Gamserl aus dem Passeirer Tal
mit sizilianischen Bitterorangen und Ingwer auf hausgemachten Pappardelle

18,90

Das perfekte Steak bei 800 Grad gegrillt!

Dry-aged Ochsenkotelett (Gold Label) aus Nebraska mit Trüffelbutter
und Pommes Sarladaises von der La Ratte Kartoffel mit Gänseschmalz

**1000 Gramm Rohgewicht € 125,00 für 2 bis 4 Personen
(2 Tage Vorbestellung)**

Dessert und Käse

Lebkuchen-Schokoladen-Trifle mit sizilianischen Orangenfilets

8,90

Potpourri von Rohmilchkäse

14,50

Bitte beachten Sie, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.

Liebe Gäste, seit 12/2014 sind wir durch eine EU-Verordnung verpflichtet, auf 14 bestimmte allergene Zutaten in unseren Speisen hinzuweisen. Wir wollen unsere Speisekarte aber lesenswert und appetitanregend erhalten und verzichten deshalb auf beipackzettelähnliche Fußnoten. Im Falle einer Ihnen bekannten Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte zu Informationszwecken **vor Ihrer Bestellung** an die Restaurantleitung!