

Liebe Gäste, herzlich willkommen

Ihre Gastgeberfamilie Eiterer und das gesamte Team freuen sich sehr, dass wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen. Andreas Spitzer, der schon seit 2010 als Küchenchef in unserem Hotel tätig ist, hat für Sie mit viel Liebe ein spezielles Menü zusammengestellt. Gemeinsam mit seinem Team ist er stets bemüht, das höchste an Raffinesse und Qualität bei seinen Kreationen herauszuholen.

Von Gault Millau 2022 wurde die Küche von Andreas Spitzer mit 15,5 Punkten und drei Hauben prämiert. Von À la Carte wurden die Künste mit 80 Punkten und bei Falstaff mit zwei Gabeln ausgezeichnet.

In unserem Kellergewölbe lagern nationale und internationale Top-Weine sowie eine erlesene Auswahl an Champagner. In unserer mit Sorgfalt zusammengestellten Karte liegt der Schwerpunkt auf österreichischen Weinen - Weinkenner finden aber auch echte Klassiker aus Italien und Frankreich. Unser Sommelier berät Sie gerne!

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie den Abend.

Dear guests, we are happy to welcome you

Your host family Eiterer and the entire team is delighted to spoil you today with various culinary treats. Our head chef Andreas Spitzer will surprise you with a well balanced menu focused on regional origin.

Gault Millau 2022 awarded his creations with 15,5 points and three stars. À la Carte honoured his creations as well with 80 points and Falstaff awarded his cuisine with 2 forks.

We store national and international high-class wines as well as a fine selection of champagne in our cellar vaults. Our focus though is on Austrian wines. Wine experts also find real classics from Italy and France. Our sommelier will be delighted to share his knowledge.

Enjoy the evening.



SPRING BLANC

KLEINE GENUSSREISE / small gourmet journey

Grammel & Sellerie / Rettich & Bärlauch / Gerstlpraline
grammel & celery / radish & wild garlic / barley praline

Gänseleber / Rhabarber / Trüffel / Pekannuss
goose liver / rhubarb / truffle / pecan nut

Hummer / Fenchel / Spargel
lobster / fennel / asparagus

Lamm / Beete / Wilder Brokkoli
lamb / beetroot / wild broccoli

oder / or

Kabeljau / Blumenkohl / Spinat / Trüffel
cod / cauliflower / spinach / truffle

Vanille / Ananas / Schokolade
vanilla / pineapple / chocolate

Petit Fours

Kleine Genussreise / small gourmet journey	90,00€
Gedeck / Cover	7,00€
Käsedegustation / cheese tasting	25,00€

Käsedegustation mit Chutneys, Früchte und Brot
präsentiert von unserem Käsesommelier Andreas Spitzer
Cheese tasting with chutneys, fruit and bread
presented by our cheese sommelier Andreas Spitzer

GROSSE GENUSSREISE / big gourmet journey

Grammel & Sellerie / Rettich & Bärlauch / Gerstlpraline
grammel & celery / radish & wild garlic / barley praline

Gänseleber / Rhabarber / Trüffel / Pekannuss
goose liver / rhubarb / truffle / pecan nut

Alpenforelle / Zitrone / Gurke / Miso
alpine trout / lemon / cucumber / miso

Hummer / Fenchel / Spargel
lobster / fennel / asparagus

Kartoffel / Risotto / Pistazie
potato / risotto / pistachio

Lamm / Beete / Wilder Brokkoli
lamb / beetroot / wild broccoli

oder / or

Kabeljau / Blumenkohl / Spinat / Trüffel
cod / cauliflower / spinach / truffle

Vanille / Ananas / Schokolade
vanilla / pineapple / chocolate

Petit Fours

Große Genussreise / big gourmet journey	120,00€
Gedeck / Cover	7,00€
Käsedegustation / cheese tasting	25,00€

Käsedegustation mit Chutneys, Früchte und Brot
präsentiert von unserem Käsesommelier Andreas Spitzer
Cheese tasting with chutneys, fruit and bread
presented by our cheese sommelier Andreas Spitzer