

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.



GROSSE GENUSSREISE / big gourmet journey

Forelle-Buttermilch-Orange / Kräuter-Frischkäse / Spareribs-Ravioli
trout-buttermilk-orange / herbal cream cheese / spare ribs ravioli

Gänseleber / Apfel / Haselnuss / Brioche
goose liver / apple / hazelnut / brioche

Saibling / Kimchi / Radieschen
char / kimchi / radish

Trüffel / Kartoffel / Spinat
truffle / potato / spinach

Jakobsmuschel / Lauch / Almkäse
scallop / leek / alpine cheese

Rind / Pastinake / Zwiebel
beef / parsnip / onion

oder / or

Wolfsbarsch / Kürbis / Kopfsalat
sea bass / pumpkin / lettuce

Heidelbeere / Sellerie / Yuzu
blueberry / celery / yuzu

oder / or

Käsedegustation / Früchte / Chutneys / Brot
cheese tasting / fruits / chutneys / bread

Petit Fours

Große Genussreise / big gourmet journey 135,00€

Gedeck / Cover 8,00€

Käsedegustation / cheese tasting 25,00€

präsentiert von unserem Käsesommelier Andreas Spitzer
Cheese tasting presented by our cheese sommelier Andreas Spitzer

KLEINE GENUSSREISE / small gourmet journey

Forelle-Buttermilch-Orange / Kräuter-Frischkäse / Spareribs-Ravioli
trout-buttermilk-orange / herbal cream cheese / spare ribs ravioli

Gänseleber / Apfel / Haselnuss / Brioche
goose liver / apple / hazelnut / brioche

Trüffel / Kartoffel / Spinat
truffle / potato / spinach

Rind / Pastinake / Zwiebel
beef / parsnip / onion

oder / or

Wolfsbarsch / Kürbis / Kopfsalat
sea bass / pumpkin / lettuce

Heidelbeere / Sellerie / Yuzu
blueberry / celery / yuzu

oder / or

Käsedegustation / Früchte / Chutneys / Brot
cheese tasting / fruits / chutneys / bread

Petit Fours

Kleine Genussreise / big gourmet journey 105,00€

Gedeck / Cover 8,00€

Käsedegustation / cheese tasting 25,00€

präsentiert von unserem Käsesommelier Andreas Spitzer

Cheese tasting presented by our cheese sommelier Andreas Spitzer