

# Gourmetmenü by Alps & Ocean



## Amuse Bouche

\*\*\*

### Saibling in Reisetbauer Organic Gin gebeizt

Daikonrettich | Dillöl | Saiblingskaviar

\*\*\*

### Carpaccio von japanischer Jacobsmuschel

Pastis Marin

\*\*\*

### Lauchcreme mit Gold Selection Kaviar

Nussbutter

\*\*\*

### Confiertes bretonisches Steinbuttfilet

Steinbuttbisque | Blattspinat | gebläunte Tomaten

\*\*\*

### Tranchen von der Challansentenbrust

Miso | Zwiebeln | Roggencrunch

\*\*\*

### Baba au Rhum

Creme Chantilly | Rum zum selber wählen

## Menü Preis pro Person

170

Das Gourmetmenü servieren wir nur tischweise und ohne Umbestellungen

# Herzlich Willkommen im

Genießerwirtshaus  
„Das Müllers“



fine dining  
Alps & Ocean



Liebe Gäste,

wie schön, dass Sie da sind. Lassen Sie sich von den Kreationen verführen die Küchenchef Patrick Müller mit seinem Team frisch für Sie zubereiten.

Dabei legen wir größten Wert auf beste Qualität und Herkunft der Lebensmittel. Deshalb wählen wir unsere Produzenten sorgfältig aus und servieren Ihnen österreichische Klassiker kombiniert mit dem Besten aus aller Welt.

## Das Beste aus den 2 Küchenlinien Genießerwirtshaus „das Müllers“ und dem fine dining Restaurant „Alps&Ocean“

Abends wählen Sie aus **2 Küchenlinien** – so können Sie hier in dieser Karte a la Carte die Gerichte aus dem Genießerwirtshaus „das Müllers“ wählen oder tischweise das fine dining Menü aus dem „Alps&Ocean“ genießen.

Der Unterschied zwischen den beiden Menüs besteht darin, dass das fine dining Menü eine kulinarische Rundreise von den Bergen zum Meer in 6 kleineren Gängen ist. Dieses Menü servieren wir nur tischweise. Somit haben Sie die maximale Freiheit und können sich auf eine fine dining Reise begeben oder die Gerichte aus dem Wirtshaus wählen.

Dazu gibt es noch die große Weinvielfalt aus 2000 Positionen die 2022 als „beste Weinkarte Österreichs“ ausgezeichnet wurde.



Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Wirtshaus bzw. im Alps & Ocean  
Patrick Müller & sein Team

# Apero

Wir Müllers lieben Champagner und sind stolz darauf, seit 2020 Ambassadeur bzw. Flagshiphotel des Champagnerhauses Bollinger sein zu dürfen.



## Champagne Bollinger

Bollinger, Special Cuvée | 16

Bollinger, Rosé | 18

## Champagne Dom Perignon

Dom Perignon, 2008 | 45

## Cremant von der Loire

Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé | 9

## Winzersekt aus Österreich

Weingut Tement, Brut Nature Große Reserve | 12

## Klassiker

Negroni, Gin | Campari | Martini rosso | 12

## Alkoholfreie Apero

Sparkling Tea, Lysegron | 8

Jörg Geiger, Champagner – Bratbirne | 8

Jörg Geiger, Blanc de blancs Chardonnay | 11

## Vorspeisen & Zwischengerichte

### EIN BISSCHEN LUXUS ZUM START ?

#### **Gold Selection Kaviar**

30g Dose 98

50g Dose 148

Dazu servieren wir Buchweizenblinis, gehacktes Ei,  
Schnittlauch & franz. Crème fraîche

#### **Gillardeau Austern**

Patricks Vinaigrette | Limette | Pumpernickl | Butter | per Stk. 7

#### **Müllers Beef Tatar**

Feines, von Hand gehacktes Rinderfilet und zubereitet wie früher  
Eine Nocke Gold Selektion Kaviar | Toast | 48

#### **Bunte Tomaten (V)**

Burrata di Andria | Schnittlauchöl | Frühlingszwiebeln | 19

## Leckere Suppen

#### **Radieschenblättersuppe**

Flusskrebse | Schnittlauch | 16

Vegetarisch ohne Flusskrebse | 12

#### **Kräftige Tafelspitzbouillion mit dreierlei Einlagen**

Leberknödel | Speckknödel | Fleischstrudel | Gemüse | 14

## **Frischer Fisch**

### **Bretonisches Wolfsbarschfilet**

Thaïdressing | marinierter Fenchel | Wildkräutersalat | 39

### **Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet**

Rahmsauerkraut | Trüffelpüree | 39

## **Sonnenhof's Klassiker**

### **Frische Pfifferlinge in Rahmsauce (V)**

Semmelknödel | Creme fraiche | 24

### **Geschmortes Backerl vom Iberico Schwein**

Barolojus | Schmorkarotten | Parmesanpolenta | 34

### **Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken**

Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Steak- Pommes oder Kartoffelsalat | 34

# Steaks vom Grill

## Rinderfilet von österreichischen Biorindern

Gentlemencut 250g | 49

Ladycut 150g | 39

Chateaubriand 500g | 120

Für 2 Personen inklusive 2 Beilagen nach Wahl

## Beilagen

### Beilagen | pro Beilage 6

Steak- Pommes | Rosmarinkartoffeln | Rahmpolenta  
Grillgemüse | Speckbohnen | Blattspinat | Wilder Brokkoli

### Beilagen Spezial | pro Beilage 12

Trüffelpommes mit Parmesan | Trüffel- Nussbutterpüree

### Saucen

Zu den Steaks können Sie ohne Aufpreis wählen:  
Pfeffersauce | Kräuterbutter | Sauce Bernaise | Burgunderjus  
Smokey Mountainsauce (kalt) | Chimichurri (kalt)

# Dessert

## Affogato

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis | Heißer Espresso | 7

## Espresso

Mit kleiner süßer Überraschung | 9

## 3 Kugeln erfrischendes Sorbet

Tagesangebot | 9

## Gratinierte Himbeeren

Zabaione | Bourbon-Vanilleeis | 16

## Schokoladen- Soufflé

Tainori-Schokolade von Valrhona | Himbeersorbet | 16

## Erdbeeren Romanoff

Frische Erdbeeren | Grand Manier | Bourbon – Vanilleeis | 14

## Pralinen

nach Tagesangebot | per Stück 2