

*Ein herzliches „Grüß Gott“ im*

· FINE ·  
**Heseni**  
· RESTAURANT ·



Genießen Sie die feine Küche von  
**Küchenchef Marcus Duchardt und seinem Team**



Wir achten stets auf **frische, regionale Zutaten**. Ganz bewusst bieten wir eine **kleine und feine Auswahl** an Gerichten. Diese werden ständig dem **bunten Markt an frischen Lebensmitteln** – wann immer es geht in **regionaler Bioqualität** – angepasst.

**Viel Freude wünschen**

*Familie Binder-Egger  
und das Ziller Seasons-Team*

· FINE ·  
**Heseni**  
· RESTAURANT ·

## Seasons Drinks

### „HeLeni's Hausgemachte Limo“

Preiselbeer-Orangenlimonade

€ 5

### „Schnittige Heidi“ (*attraktive Heidi*)

Prosecco mit hausgemachtem Holunderblütensirup, 0,1 l

€ 5,5

### „Gina“

Gin Tonic mit Heusirup und Apfel

€ 8

### „Traubensaft“ 1/8 l

aus Trauben vom Martinertshof

€ 5

## Offene Weine

### Weißwein 1/8

#### Riesling vom Löss

Weingut Vorspannhof - Mayr, Kremstal, Niederösterreich

€ 7

#### Grüner Veltliner Stangl

Weingut Heinz Weixelbaum, Strass/Kamptal

€ 6,5

#### Grauburgunder „Spiegel“

Bründlmayer, Kamptal

€ 8,5

### Rotwein 1/8

#### Rubin Carnuntum Zweigelt

Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

€ 6,5

#### Vulcano

Weingut Iglar, Mittelburgenland

€ 9

#### Chianti Classico DOCG

Fattoria le Fonti, Toskana

€ 8

### Süßwein 0,1 l

#### Traminer Auslese

Weingut Kracher, Burgenland/Neusiedlersee

€ 9,8

*Für weitere Getränkeempfehlungen reichen wir Ihnen selbstverständlich gerne unsere Wein- und Getränkekarte!*

## *Ein herzliches „Grüß Gott“ im HeLeni*

### **Als Gedeck servieren wir**

\* **Täglich frisch gebackenes Brot nach eigenen Rezepten**  
aus Bio-Mehl von der Wieshofer Mühle

\* **Gehobelte Zillertaler Bauernbutter**

\* **Feines Olivenöl** aus dem Douro-Tal in Portugal  
von unserem Cousin Thomas Egger

\* **Frisch gezogene Kresse** aus dem Töpfchen

\* **Fleur de Sel**

*HeLeni's Speisen wechseln täglich und monatlich.  
Beständig bleibt:*

#### **„Vitaminchen“**

Salate der Saison / Nusscrumble / Walnuss - Dressing

€ 8

(A, C, G, L, O, H)

#### **„Kühl & frisch“**

Hausgemachte Sorbets / Eis

pro Kugel

€ 2

(C, E, G, H, O)  
(vegetarisch)

#### **„HeLeni`s Käseteller“**

3 Stück Käse

€ 8,5

5 Stück Käse

€ 12,5

*Vegetarisch*  
*eat good - feel good*

**„Bernadette“**

Blumenkohl Mousse | Rohnen | Haselnuss

€ 9

(A, C, G, L, O, H)

\*\*\*

**„Madeleine“**

Rosenkohl-Tortellini |

Flower Sprouts | Pfefferessigschaum

€ 14

(A, C, G, L, O)

\*\*\*

**„Antal“**

Brioche | Trüffel aus Alba |

Winterspargel

€ 19

(A, C, G, L, O)

\*\*\*

**„Überraschung“**

Zillertal Bier | Cornetto | Orange

€ 3,5

(A, C, G, L, O)

\*\*\*

**„Laszlo“**

HeLeni's Wintergemüsegarten |

Sellerie | gelbe Beete | Chioggia

€ 22

(G, L, O)

\*\*\*

**„Steve“**

Karotten | Mascarponecreme |

Sauerrahmeis | Biskuit

€ 10

(A, C, G, O, E, H,)

als Menü € 55

Alba Trüffel € 9 pro Gramm

*HeLeni's Klassik*

## *Fein und leicht*

### **„Mario“**

Marinierte Goldforelle | gebeizter Hirschrücken

€ 11

(A, C, D, G, L, O)

\*\*\*

### **„Andi“**

HeLeni's Kartoffelsuppe

€ 8

(L, O)

\*\*\*

### **„Lars“**

Lachsforelle im Blaukraut-Wintermantel |

soufflierte Zerggl

€ 25

(A, C, D, G, L, O)

\*\*\*

### **„Dorian“**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Borlotti-Bohnen |

Herbsttrüffel | Groigg'n

€ 19

(A, C, G, L, O)

\*\*\*

### **„Marcus“**

Oxtailragôut im Cannelloni | Parmesan |

Kalbsbeuscherl | rosa Tafelspitz | Trüffelpolenta

€ 28

(A, C, G, L, O)

\*\*\*

### **„Toni“**

Membrillo | Gewürzschokolade |

Quitten-Negroni | Walnusseis

€ 11

(A, C, E, F, G, H)

als Menü € 78