tulbingerkogel

... in aller Ruhe genießen ...

Von unten nicht, aus dumpfer Talschlucht, von Bergeshöhen blick das Leben an. Hoch aus den Lüften, wo der Vogel zwitschernd herabschaut auf der Erde Dampf und Qualm.

Von oben mußt du's schauen frisch und heiter, von oben her reicht Geist und CAuge weiter!

Friedrich Halm (1806 – 1871)



Hinten: Georg & Maria Bläuel, Linda Fertl-Bläuel, Ingrid & Frank Bläuel vorne: Friedrich Bläuel

Seit mehr als 70 Jahren ist das Berghotel Tulbingerkogel unser Zuhause – und vielleicht für einen Moment auch Ihres.

Als Familie Bläuel führen wir den Betrieb heute in dritter und vierter Generation, unterstützt von einem Team, das uns zum Teil schon Jahrzehnte begleitet. Diese Verbundenheit spüren auch unsere Gäste –in der Atmosphäre, im Service, im Detail.

Willkommen in einer Welt gelebter Tradition und herzlicher Gastlichkeit.

Familie Bläuel & das Team vom Tulbingerkogel

Alba Trüffel – Weisses Gold

Die Krönung unserer Saisonküche. Erleben Sie ihr unvergleichliches Aroma und lassen Sie sich von ihrer feinen Raffinesse kulinarisch verwöhnen. Voraussichtlich bis Anfang Dezember.

MIT LIEBE GEBACKEN FÜR IHRE GENUSSVOLLEN WEIHNACHTSMOMENTE

In unserer Hotelküche wird bereits fleißig gerührt, geknetet und gebacken. Die ersten Weihnachtsstollen sind fertig, und bald duftet es nach unseren hausgemachten Weihnachtskeksen.

> Weihnachtsstollen – € 9,50 Hausgemachte Weihnachtskekse (150 g, auf Vorbestellung) – € 9,50

Als liebevolles Weihnachtsgeschenk stellen wir auch Geschenkkartons oder kleine Aufmerksamkeiten für Ihre Weihnachtsfeier zusammen. Bitte um Vorbestellung.

SILVESTERGALA 2025/26

Mit der traditionellen Silvestergala wollen wir das Jahresende und den Beginn des neuen Jahres feiern:

ab 19:00 Uhr Aperitif mit Champagner und Austern, Silvester-Galamenü, Live-Tanzmusik mit der 5er Combo "a-la-carte" bis 2:00 Uhr früh Pummerin, Donauwalzer, großes Feuerwerk, Schweinkopfessen

Das ganze Programm um € 198,- pro Person

Öffnungszeiten Restaurant Mitte März bis Ende Oktober

Mo-Sa 12:00 bis 24:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr) So 12:00 bis 22:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr)

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT ANFANG NOVEMBER BIS MITTE MÄRZ

Mo-Sa 12:00 bis 23:00 Uhr (Küche bis 20:00 Uhr) So 12:00 bis 18:00 Uhr (Küche bis 16:00 Uhr, abends nicht geöffnet)

NEUJAHRSKONZERT

Im kommenden Jahr findet das traditionelle Tullnerfelder Neujahrskonzert wieder bei uns statt. Das weltberühmte <u>Janoska Ensemble</u> begeistert mit Musik der Superklasse.

> Samstag 10. Jänner 2026 Einlass 19:15 Uhr Beginn: 19.30 Uhr

Kartenverkauf:

Kategorie 1: Reihe 1 – 7 VIP-Package inkl. 4-Gang-Menü (Beginn Dinner um 17:30 Uhr) und anschließendem Künstlerempfang € 130,- pro Person

Kategorie 2 ab der Reihe 8: € 48,-

Ticketbestellungen: mvm@donaukultur.com

HAUSBALL

Unter dem Motto "ESPANA" steht der nächste traditionelle Hausball am 24. Jänner 2O26; Einlass um 19:3O Uhr Damenspende, Live-Tanzmusik bis 2:OO Uhr früh, Mitternachtseinlage, Tombola und Buffet € 98,- pro Person

<u>Valentinstag – Zeit, die Liebe strahlen zu lassen</u>

Schenken Sie sich gemeinsame Momente voller Nähe und Genuss. Unser <u>Valentinsarrangement</u>

vom 13.-15. Februar 2026

verbindet einen stimmungsvollen Abend voller Genuss und einem 5-Gang Candle-Light-Dinner, mit einer kuscheligen Auszeit, in der man sich fallen lassen und einfach beieinander sein kann.

Arrangements ab € 470,-Auf Wunsch organisieren wir liebevolle Extras.

Das ideale Geschenk

MANI Bläuel Oliven-Produkte aus Griechenland, hausgemachte Marmeladen, erlesene Weine auf Wunsch individuelle Zusammenstellung im attraktiven <u>Geschenkkarton</u>.

> Das ganze Jahr über können Sie <u>Gutscheine</u> für das Restaurant und/oder das Hotel, ebenso wie für alle unsere Veranstaltungen erwerben.

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

PRICKELNDES AUS	S ALLER WELT	O,1L				
Champagne Louis Roederer Collection 244						19,-
2020 Bründlmayer brut rosé, Langenlois						9,5
Kattus Cuvée N° 1						7,-
Prosecco Fantinel Millesimato brut 2021						7,-
Natureo Muskateller sparkling O,O alkoholfrei, semi-secco, Torres						7,-
ERFRISCHEND UN	D SPRITZIG					
TULBINGERKOG		-Mani E	Edition			15,-
9	ter Olivenöl-Gir Honigsirup, Me			0		15,-
Tulbingerkoge auch alkoholf		n, Berry Ton	ic, Minze, Lime	ette, frische Beeren))	13,-
Tulbingerkoge	el Spritzer (Blü	tenmuskatel	ler, Soda, Eis, I	imette)		5,-
Glas Sekt oder	Prosecco mi	t Holunde	rblüten Siru	Р		7,9
Prosecco Ape	rol					9,-
"Hugo" Spritz	auch alkoholfrei	möglich				9,-
Frisch gepresster Orangenjuice O,1 I						3,5
HOPFEN UND MA	ALZ					
Hubertus Bräu	ı <u>"Herrenpils</u> "	oder	" <u>Keltenbie</u>	<u>r</u> ", naturtrüb	vom Fas	S
Pfiff	3,4	Seidel	4,3	Krügel		5,6
Erdinger (Weißt	oier) 6,1	Hubertus	Dunkel 5,6			
Gösser Naturg	jold (alkoholfrei)		5,6			
GARANTIERT ALK	OHOLFREI					
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still 0,75 6,5					0,331	3,6
Steirischer Apfelsaft naturtrüb, Direktpressung von Höllinger					0,251	3,2
Terra Mater Genuss Manufaktur, Ur-Säfte Schlehdorn, weiße Nektarine, Erdbeere, Brombeere, Himbeere, Waldheidelbeere					O,1 I	4,5
	<u>n Bio Lutz,</u> W nder, Apfel-P lunderbeere,	firsich, Apt			0,251	4,2

		NICS by Red Bull	4.2	
		ic water, bitter lemon oder purple berry 0,2l	4,2 3,7	
CocaCola, ColaCola Zero, Frucade, Almdudler, Zitronenkracherl 0,331				
	Fuzetea Zitrone O,25I			
	Natur	gartensäfte Gratzl, Tulbing: Marille, Johannisbeere, Apfel 0,251	3,2	
_	OL CEVIE	NEAL MEDIE DIETENIA (I / OL)		
F(DE WEINE BIETEN WIR OFFEN AN $(1/8L)$	-	
		Grüner Veltliner, Gmeinböck	3,-	
		Riesling, W. Bründlmayer	3,5	
		Rosé, W. Bründlmayer	3,5	
	2022	Blaufränkisch, Nittnaus	4,-	
	2024	Zweigelt "vom Haus" Pfaffl	4,-	
٧	/EISS- U	nd roséwein glasweise aus unserem keller		
	2023	Natureo Muscat O,O alkoholfrei, Torres, Spanien	4,5	
	2024	<u>Tulbingerkogel Bergwein</u> – Internationaler gemischter Satz verschiedenste Rebsorten aus 30 Ländern	4.5	
	2024	vinifiziert von Willi Bründlmayer	4,5	
		Blütenmuskateller, Jungmayr, Ebersbrunn, Weinviertel	4,5	
		Gelber Muskateller, Weinschloss Thaller, Vulkanland	6,-	
		Leth's have fun, Leth, Fels am Wagram	5,-	
	2024	Grüner Veltliner "lehm&löss", Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel	4,5	
	2018	Riesling Federspiel "Burgstall", F.X. Pichler, Wachau	8,5	
	2023	Weißburgunder, Weinschloss Thaller, Vulkanland	6,-	
	2024	Sauvignon Blanc, STK "Jacobi", Gross, Steiermark	6,-	
	2020	Chateau de Parenchere Blanc, Bordeaux	4,5	
	2024	Alìe Rosé, Frescobaldi, Toskana	8,-	
R	OTWEIN	i glasweise aus unserem keller		
	2022	St. Laurent, Bründlmayer, Langenlois	6,-	
	2021	Blaufränkisch "Oggau", Johanneshöhe, Prieler, Schützen am Gebirge	7,-	
	2015	Cabernet Sauvignon / Merlot "Privatissimo", Robert Schlumberger	,	
	2021	Chateau de Parenchere, Bordeaux	9,-	
			7,	

EIN PERFEKTER AUFTAKT

Austern "Fin de claire" N°2	per Stk	5,-
Austern "Gillardeau" N°1	per Stk	6,-
Marinierter Kürbis mit Pfirsich, gebrannten Kürbiskernen und Kernöl V vegan		15,-
Mediterraner Fenchel-Orangensalat mit Birne, Stangensellerie, Chili & Mani Bläuel Orangen-Olivenöl	∨ vegan	15,-
Spinatsalat mit Pistazien und Heidelbeeren V vegan optional mit karamellisiertem Picandou (Ziegenkäse)	V	15,- 17,-
Carpaccio vom Rind mit Rucola, griechischen Bergkapern und gehobeltem Parmesan		18,-
Hausgemachtes Ganslleber Parfait mit Cranberrys		17,-
HERZERWÄRMENDES FÜR DIE SEELE Topinamburcremesuppe mit Trüffel-Salami V möglich Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen V Eingemachte Ganslsuppe mit Bröselknöderl	,	8,- 7,- 8,-
Klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten oder Grießnockerl		7,-
VERFÜHRERISCHES FÜR ZWISCHENDURCH		,
Im Ofen geschmorter Knollensellerie mit roh mariniertem Apfel und Piemonteser Haselnuss V vegan		- / 25,-
Pochierte Fenchel mit Rotkrautcreme, Kalamata-Olivenkaramell und Piemonteser Haselnüssen	V vegan 16,-	- / 25,-
Gänselebermedaillon auf Calvados Apfelscheibe als Hommage an Elisabeth Bläuel	21,-	- / 31,-
Hirschbeuschel mit Serviettenknödel	18,-	- / 27,-

FANGFRISCH AUF DEN TELLER

Filet vom Seeteufel mit cremigen "Fregola Sarda",	24
Ofenkürbis und eingelegtem Kürbis	31,-
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Kukuruz-Creme mit gegrilltem Kukuruz und würzigen Tomaten	22,- / 31,-
Saibling vom Thorhof, im Ganzen gebraten	
mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	26,-

AM GIPFEL DES GENUSSES

Minikurbis mit Ratatouille gefullt auf Hummuscreme, mit Oliven-Salsa und Comté V (vegan möglich) dazu empfehlen wir ein Glas 2021 Agiorgitiko & Syrah, Gai'a Wines, Griechenland	25,- 1 9,-
Rosa gebratener Lammrücken mit Rotkrautcreme, pochiertem Fenchel, Kalamata-Olivenkaramell und Piemonteser Haselnüssen	32,-
Rosa gebratener Rücken vom australischen Känguru mit Kartoffel-Baumkuchen, roh mariniertem Rotkraut, Kohlsprossen und Cranberrys	42,-
Rosa gebratener Kalbsrücken mit im Ofen geschmorter Sellerieknolle, Apfel und Piemonteser Haselnuss	32,-
Geschmorte Rinderbackerl mit Trüffelpüree und glaciertem Gemüse	29,-
Fasanenbrust gebraten mit gelben Rüben, Hafer und grünem Apfel	32,-
Geröstete Hirschleber mit Basmatireis und Cranberries 17,- /	26,-

Kein GENUB ist vorübergehend;

denn der Eindruck den er zurückläßt, ist bleibend.

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

unsere menüs servieren wir ab 17:30 uhr

DARF'S EIN BISSERL MEHR SEIN

VEGETARISCH ²

Ganslleberparfait Cranberrys

2024 Alìe Rosé, Frescobaldi, Toskana 8,00



Kürbiscremesuppe



Jakobsmuscheln Kukuruz-Creme, gegrillter Kukuruz, würzige Tomate

2023 Roter Traminer Reserve, Domäne Wachau 7.00



Rosa gebratener Kängururücken Kartoffel-Baumkuchen roh mariniertes Rotkraut, Kohlsprossen 2018 Pinot Noir "Goldberg", Toni Hartl 14,00



Zweierlei Schokolademousse Fruchtspiegel

2020 Beerenauslese Zierfandler/Rotgipfler, Alphart 9,00 Spinatsalat
Pistazien, Heidelbeeren
2023 Blütenmuskateller, Jungmayr 4,50



Topinamburcremesuppe



Pochierter Fenchel Rotkrautcreme, Haselnuss, Kalamata-Olivenkaramell

2020 Chateau de Parenchere Blanc 4,50



Gefüllter Minikürbis Ratatouille, Hummuscreme, Oliven-Salsa

2021 Agiorgitiko & Syrah, Gai'a Wines 9,00



Maronimousse Baumkuchen, Mango, Passionsfrucht 2020 Beerenauslese Zierfandler/Rotgipfler, Alphart 9,00

MENÜ 4 GANG (OHNE JAKOBSMUSCHEL) 67,-

74.-

MENÜ 4 GANG (OHNE FENCHEL)

53.-

Menü 5 Gang 7

Menü 5 Gang

61,-

^{+ *}Käse vom Wagen optional im Menü 10,-*

WOHLSCHMECKEND PIKANT

16,-Französischer Rohmilchkäse vom Wagen EIN GELUNGENER ABSCHLUSS Erdbeer-Marzipan-Knödel vegan 12,-Topfen-Sauerrahm Soufflé mit Erdbeermark 15,-Mind. 15 Minuten Wartezeit – um Vorbestellung wird gebeten Maronimousse auf Baumkuchen mit Mango-Passionsfrucht Ragout 12,-Tonkabohne Crème Brûlée 11,-Zweierlei Schokolademousse mit Fruchtspiegel 12.-Hausgemachtes Mango-Sorbet mit Prosecco 10.-7.-"LEOgato" Kaffeegenuss mit Tulbingerkogel upgrade eine Kugel Mandeleis, Kaffee und "Leopold Creme"

DIE PERFEKTE ABKÜHLUNG

Smarties

Cookie Becher 11.5 Früchte Becher 11,5 Eis: Cookies, Mandel Eis: Mango, Apfel, Erdbeere, Schlagobers, Cookies Limoncello Schlagobers, frische Früchte Kernöl Becher 11.5 **Gemischtes Eis** 8.5 Eis: Kürbiskernkrokanteis, Vanille Schlagobers 4 Kugeln karamellisierte Kürbiskerne Eiskaffee 10,5 Kinder Becher 4,5 Schokoeis, Erdbeereis,

UNSER AUSGEZEICHNETES EIS VOM KADLEC IN SIEGHARTSKIRCHENPRO KUGEL 1,7

Vanille Mandel Mango VEGAN Erdbeere VEGAN

Schokolade Haselnuss Grüner Apfel VEGAN Limoncello

Cookie Kürbiskernkrokanteis

Weiße Schokolade-Passionsfrucht

Obstbrände 2 cl				Armagnac 2 Cl		
FAMILIE BACHER-ROISER, TULBING			Castagnon V.S.O.P. 6,8			
Zwetschke	5,-	Marille	5,-	Jahrgangs Armagnac auf Anfrage		
Williams Birne	5,-	Holler	6,5	Grappa 2cl		
Quitte	7,-	Asperl	6,5			
Pfirsich	7,-	Himbeere	6,5	Nonino-Grappa		
Dirndl	7,-	Holunderblüten	6,5	Merlot 10,- Moscato 10,-		
Vogelbeere	7,5	Wiesenheu	5,-	Chardonnay 10,-		
Zigarren Brand		Trester Brand	5,-	Riserva Anica Cuvée 5 Jahre 12,-		
Marillen-Frucht		5,-		BONOLLO GRAPPA HAFNER		
				Grappa di Chianti 12,- Eiswein Grappa 7,-		
WEINBAUSCHU				Levi Serafino GrappaLa Val		
Kornelkirsche	12,-	Vogelbeere	14,-	Barolo 16,- Span. Trester 12,-		
BACHSBICHLER		Pfau		barolo 10,- Span. Hester 12,-		
Quitte	7,-	Vogelbeere	14,-	BOCCHINO-GRAPPA		
_		_		18 Jahre 14,- Riserva 16,-		
Reisetbauer				21 Jahre 22,- Moscato 10,-		
Apfel (Eiche)	9,-	Himbeere	16,-	Weinbrand & Brandy 2 cl		
Zwetschke (Eich		Elsbeere	29,-	-		
Vogelbeere	16,-			DÜRNSTEIN RESERVE 7 Jahre 7,-		
GÖLLES				Brandy Duque d'Alba		
Alter Apfel	14,-	Pfirsich	14,-	Solera Gran Reserva 12,-		
F.X. Trester	14,-	Vogelbeere	16,-	Kvint		
Hämmerle				Moldavischer Brandy, 6 Jahre 10,-		
Himbeere	14,-	Kriecherl	14,-	Door 70 2 2		
Enzian	14,-	Williams Birne	9,-	Portwein 2 cl		
Gravensteiner A	pfel	9,-		Taylor's Select 7,-		
Herzstück Aron	ia Fl. 4	0 /40	21,-	Taylor's IO J. 8,- Taylor's 20 J. IO,-		
Herzstück Brombeere Fl. 9/45		21,-	Taylor's 40 J. 14,- Taylor's 50 J. 36,-			
Private Reserve	Cuvée	3 Jahre Holzfass 370/900	21,-	Taylor's 325 anniversary 14,-		
			Quinta da Noval 1985 12,-			
Calvados 2	CL			Quinta do Noval 1985 12,-		
Papidoux	5,-			Ramos Pinto IO Jahre IO,- Sandemann 6,-		
Christian Drouin Pays Auge		7,-	Nieport 1962 14,- Nieport 20 J. 10,-			
Chateau du Breuil 20 J.		14,-	Jahrgangs Port auf Anfrage			
				jani gangs i ort aar / inrage		

Likör 2 cl				Whiskey 2 cl	
Drambuie	8,-	Cointreau	5,-	Jack Daniels Gentleman Jack	14,-
Grand Marnier	5,-			Jack Daniels Single Barrel	14,-
D.O.M. Benedictine		12,-	Tomatin 2008 14,-		
COGNAC 2 CI Martell X.O Camus V.S.O.P. Frapin VIP X.O Goutier X.O. Remy Martin 173	16,- 12,- 18,- 16,- 38 Acc	Camus lle de Ro Domaine Frapir Michel Amart > Remy Martin X cord Royal	1 12,- X.O.16,- 3.O 16,- 14,-	Macallan Sienna 14,- Macallan Fine Oak 12 Jahre Johnny Walker Red Label Bowmore Islay 12 Jahre Johnny Walker Black Label Jameson Black Barrel Johnny Walker Blue Label	12,- 10,- 14,- 18,- 14,- 25,-
Remy Martin Lu	is XIII		99,-	Cask Highland Park 1997	12,-
RUM 2 CL Matusalem Gran Reserva 15 Jahre Zacapa Solera 23 Gran Reserva Plantation X.O. 14 Zacapa X.O. Pyrat X.O. Reserve Ron Barceló Impereal Diplomatico 2007 A.H. Rise non plus ultra Diplomatico		12,- 12,- 16,- 12,- 10,- 16,- 16,- 12,-	Talisker 10 Jahre Glenmorangie 18 J. Glenkinchie 12 Jahre Lagavulin 16 Jahre Chivas Regal 12 Jahre Lagavulin 8 Jahre Chivas Regal Royal Salute 21 Jahre	10,- 18,- 12,- 19,- 12,- 18,-	
KAFFEE GENUS	S MIT	Γ NABER KAFFEI	E		
Kl. Espresso schw	arz o	der braun	3,2	Überstürzter Neumann	4,2
Gr. Espresso schv	warz c	der braun	4,2	Obermayer	4,2
Verlängerter schwarz oder braun 3		3,9	Kaffee Leopold (Eierlikör/Cognac Crèn	ne) 5,9	
Melange			4,2	Fiaker (Rum)	5,9
Cappuccino			4,2	Mazagran (kalt mit Maraschino)	5,9
Kaffee verkehrt	/ Café	Latte	4,6	Irish Coffee (Irish Whisky)	8,5
Einspänner			4,5	Rüdesheimer Kaffee (Asbach Uralt)	8,5
Kapuziner			4,2	Marnissimo (Grand Marnier)	8,5
Franziskaner			4,2		

TEE (DIVERSE SORTEN) VON TEEKANNE, BIO



Wir sind mit dem AMA-Gastrosiegel für Kulinarisches Erbe ausgezeichnet Je nach Saison verwenden wir zahlreiche Produkte aus den umliegenden Regionen bzw. aus ganz Österreich:

Wiener Schnecken von Andreas Gugumuck, Wildbret aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Fleisch in Premium AT Qualität von Wiesbauer Gourmet Express, Rindfleisch aus Martinsberg im Waldviertel, Wienerwald Weiderind, Angusrind aus dem Wienerwald von der Familie Edhofer aus Siegersdorf, Weidegänse vom Biohof der Familie Bauer in Schwarzau im Waldviertel, Tauben vom Taubenhof Gerhard Methlagl in Deutsch Tschantschendorf im Burgenland, Geflügel von Bernhards Freilandgeflügel aus Altenburg, Ausseerland Saibling aus der Fischerei Ausseerland, Saibling und Seeforellen von der Fischzucht Thorhof Familie Kirchmayer in Niederösterreich, Eier aus Freilandhaltung vom Dopplerhof in Staasdorf, Rohmilchbutter vom Milchhof in Langschlag im Waldviertel, Österreichische Milchprodukte der NÖM - NÖM Frischebotschafter, Käse und Antipasti Spezialitäten der Firma Käsemacher in Vitis im Waldviertel, (zum Teil selbst gepflückte) Pilze aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Bärlauch aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Handverlesener Waldmeister und Holunderblüten aus dem Biosphärenpark Wienerwald, Obst und Gemüse der Saison aus heimischer Produktion wie z.B. Bio Kartoffeln von Heinz Saida aus dem Mühlviertel, Heidelbeeren von Gosch in Pölfing-Brunn, Gemüse von Drummler Martin aus Zeiselmauer, Spargel vom Biohof Malafa in Hausleiten, Marillen aus dem Tullnerfeld und der Wachau, Walderdbeeren und Waldheidelbeeren von Heinz Saida aus dem Mühlviertel, Steinobst wie Kriecherl, Ringlotten oder Zwetschgen aus der Gemeinde Schönbach im Waldviertel, Bio Fruchtsäfte von Lutz in Wieselburg, Ursäfte der Terra Mater Genuss Manufaktur in Kärnten, Bierspezialitäten der Privatbrauerei Hubertus Bräu in Laa an der Thaya, Ausgewählte Öle der Ölmühle Fandler aus Pöllau in der Steiermark, frisches Brot und ausgewähltes Gebäck der Traditionsbäckereien Haubis und Schmidl, Österr. Qualitäts-Spirituosen z. B. der Familie Bacher-Roiser - Tulbing, Reisetbauer - Wagram, Hirtzberger - Wachau, u. v. m.

MANI Olivenöl & Olivenprodukte

Produktion F. Bläuel in Griechenland

