

MENÜ „Eindrücke“

APÉRO'S ^{A,C,D,E,F,G,L,M,O,R}

GEBIRGSSAIBLING

Gelbe Bete . Gurke . Sauerrahm ^{C,D,G,L,M,O}
29,-

WIENER SCHNECKE

Aal . Schnittlauch . Topinambur ^{A,C,D,F,G,L,O,R}
26,-

STEIRER ZANDER

Haselnuss . Trüffel . Rindermark ^{A,C,D,F,G,L,O}
38,-

WACHTEL

Schwarze Nuss . Knollensellerie . Griebstrudel
^{A,C,F,G,H,L,O}
34,-

LABONCA SONNENSCHWEIN

Paprika . Spitzkraut . Buchweizen ^{A,C,F,G,L,O}
42,-

BERGKÄSE

15-jähriger Balsamico . Dirndl . Kletzenbrot ^{A,C,G,H,O}
18,-

AFFINIERTER KÄSE

Chutneys . Honignüsse ^{H,M,O}
18,-

ODER

„SCHOKORIEGEL“

Erdnuss . Brombeere . Salzkaramell ^{A,C,E,G,H,O}
16,-

NASCHEREIEN ^{A,C,G,H,O}

MENÜ „Ausdrücke“

APÉRO'S ^{A,C,D,E,F,G,L,M,O,R}

GÄNSELEBER 2.0

Apfel . Hibiskus . Macadamia-Brioche ^{A,C,G,H,O}
34,-

SCHWERTMUSCHEL

Kürbis Velouté . Sot-l'y-laisse . Bergamotte ^{A,C,D,F,G,L,O,R}
28,-

STEINBUTT

Artischocke . Alpenkaviar . Schweinsfuß ^{A,C,D,F,G,L,O}
38,-

BAUERNENTENBRUST SOUS VIDE

Fichten-Honig Jus . Pastinake . Zwetschke . Kalamata
Olive ^{F,G,L,O}
32,-

BERGSCHECKE RIND

Gebraten, Geschmort & Gebacken
BBQ Jus . Zwiebel . Pilzschnitte ^{A,C,G,F,L,O}
43,-

CAMPARI

Holunder . Blutorange ^{C,O}
17,-

AFFINIERTER KÄSE

Chutneys . Honignüsse ^{H,M,O}
18,-

ODER

GRIECHISCHER JOGHURT

Pfirsich . Lavendel . Basilikum ^{A,C,G,O}
16,-

NASCHEREIEN ^{A,C,G,H,O}

Genießen Sie unsere Gerichte einzeln
oder kreieren Sie individuell Ihr Lieblings-Menü.

7-gängiges Menü pro Person	98,-
dazu passende Weinbegleitung pro Person	59,50
5-gängiges Menü pro Person	81,-
dazu passende Weinbegleitung pro Person	42,50
4-gängiges Menü pro Person	69,-
dazu passende Weinbegleitung pro Person	34,-
Gedeck	6,-

Letzte Menübestellung um 21.00 Uhr (3 Gänge)

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja
G: Milch oder Laktose / H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere