

MENÜ „Eindrücke“

APÉRO'S A,C,D,E,F,G,L,M,O,R

GEBIRGSSAIBLING
Forono Rübe . Gurke . Sauerrahm C,D,G,L,M,O
29,-

WIENER SCHNECKE
Aal . Cremespinat . Pastinake A,C,D,F,G,L,O,R
26,-

STEIRER ZANDER
Violetter Senf . Chorizo . Beluga Linsen A,C,D,F,G,L,M,O
38,-

WACHTEL
Walnuss . Knollensellerie . Griebstrudel A,C,F,G,H,L,O
34,-

LABONCA SONNENSCHWEIN
Austernpilz . Zwiebel . Sojabohne . Grammeln A,C,F,G,L,O
42,-

TIROLER BERGKÄSE 12M.
Pecoraro Balsamico . Kirsche . Kletzenbrot A,C,G,H,O
18,-

AFFINIERTER KÄSE
Chutneys . Honignüsse G,H,M,O
18,-

ODER

KÜRBISKERNÖL
Weiße Schokolade . Birne . Rotwein Eis A,C,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,-

CARABINERO
Beurre Blanc . Fenchel Brandade . Alpenkaviar A,B,C,D,F,G,L,O
28,-

STEINBUTT
Schwertmuschel . Artischocke . Knoblauch A,C,D,F,G,L,O,R
38,-

KALBSBRIES
Butternusskürbis . Salzzitrone . Trahana A,C,F,G,L,O
32,-

MOSTVIERTLER REH
Cassis . Haselnuss . Steinpilz . Rotkraut A,C,F,G,H,L,O
43,-

CAMPARI
Holunder . Zitrusfrüchte C,O
17,-

AFFINIERTER KÄSE
Chutneys . Honignüsse G,H,M,O
18,-

ODER

„SCHOKORIEGEL“
Erdnuss . Brombeere . Salzkaramell A,C,E,G,H,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) 56,-

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