

Aperitif Empfehlung

Champagner Pol Roger
17
Crémant Rosé
8.50
Kir Vin Blanc
8.50
Yuzu Royal
9
Pfiff Trumer Pils
4

Menü

Geräucherte Entenbrust . Granatapfel . Miso
Rettich . Cottage Cheese

Steinbutt . Tom Kha Gai . Pomelo

Topinambur . Kohl . Wintertrüffel

Kalbsackerl . Spitzkraut . Röstzwiebel

Kakao . Maroni . Apfel

4 Gänge ohne Steinbutt 85

5 Gänge 105

Weinbegleitung 4 Gläser 36

Weinbegleitung 5 Gläser 45

Gedeck

Krustenbrot . Orangenbutter

Wollschweinspeck . Fleur de sel

Veronelli Olivenöl

4.50

À la carte

Vorspeisen

Alpenkaviar 30 Gramm . Sauerrahm . Blinis
75
Beef Tatar . Pommery – Senfcreme . Buchenpilze
21
Geräucherte Lachsforelle . Gurke . Senf . Dill
21
Radicchio Salat . Rote Rübe . Aberseer-Schaffrischkäse .
karamellierte Walnüsse
18

Suppen und Zwischengerichte

Rinderconsommé . Kaspressknödel . Sherry
10
Hokkaidokürbis . Zitronengras . Jakobsmuschel
15
Bio Blunz´n . Kürbis . Apfel
21

Hauptspeisen

Agnolotti . Wintertrüffel . junger Spinat
31
Beiried . Fregola Sarda . wilder Brokkoli
41
Seesaibling . Riesling Risotto . Thai Spargel
38
Wiener Schnitzel . Rahmgurken . Erdäpfel
Preiselbeer
31
Hummer . gerösteter Karfiol . Brombeere
49

Dessert

Topfenschmarren . Zwetschke . Marzipan-Mohn-Eis
16
Sauerrahmeis . Hollerkoch . Waldhonig
9
Zitronensorbet
5