



## 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

\*\*\*\*\*

Skrei . Tom Kha Gai . Pomelo

\*\*\*\*\*

Topinambur . Flower Sprouts . Wintertrüffel Ei.

\*\*\*\*\*

Kalbsackerl . Spitzkraut . Röstzwiebel

\*\*\*\*\*

Fondant au chocolat . Kokos . Brombeer

4 Gänge ohne Skrei 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 . Schalotten	21
Geräucherte Lachsforelle . Gurke . Dill	21
Radicchio Salat . Rote Rübe . Aberseer-Schaffrischkäse . karamellierte Walnüsse	18

### Suppen und Zwischengerichte

Rinderconsommé . Kaspresknödel . Sherry	10
Karotte . Ingwer . Jakobsmuschel	15
Bio Blunz'n . Süsskartoffel . Passionsfrucht . Kohl	21

### Hauptspeisen

Agnolotti . Wintertrüffel . junger Spinat	31
Beiried . Fregola Sarda . wilder Brokkoli	41
Seesaibling . Limetten Risotto . Thai Spargel	38
Wiener Schnitzel . Rahmgurken . Erdäpfel Preiselbeer	31
Hummer . Tagliolini . Erbse	49

### Dessert

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