

ENTREES

Carpaccio von roten Tiefseegarnelen

Mango | Erdnuss | Koriander

29

Karfiol-Texturen

Liebstöckel | Black Beans | Wachtelei

18

Satay

Wachtel | Erdnuss-Sauce | Curry | Passionsfrucht

19

EN PLUS

Hendlsuppe

Grießnockerl | Zitronengras | Hendl-Einlage

15

Jakobsmuscheln

Kohlrabi | Haselnuss | Trüffel

21

PLATS

Lammhuft

Rote Rübe | Petersilwurzel | Lauch-Asche

42

Kalbsrücken

Rosenkohl | Quitte | Kartoffel

45

Fisch des Tages

Feines aus hiesigen und internationalen Gewässern

DESSERTS

Mandarine

Butter-Crumble | Shiso-Schaum

13

Spitzbuam-Riegel Nr.5

Maroni | Nougat | Birne | Sauerrahm-Eis

18

Außerhalb unserer Speisekarte
bieten wir **tischweise** unser
ÜBERRASCHUNGSMENÜ
IN 5 GÄNGEN an

Menüpreis 106,- p.P.

*Wir verarbeiten äußerst frische und außergewöhnliche
Produkte von höchster Qualität,
daher können die Gerichte auf der Speisekarte abweichen.*