

## ENTREES

### **Tunta Tataki**

Linsen | Speck | Aal-Creme

27

### **Zweierlei Kartoffel**

Eigelb | Saiblings- und Urforellen-Kaviar | Pani Puri

21

### **Vichyssoise**

Marille | Pistazie

17

## EN PLUS

### **Eierschwammerl-Agnolotti**

Kartoffel-Kräuter | Frischkäse | Nage

VSP 19 | HG 31

### **Eierschwammerl-Kashmir -Curry**

Semmelknödel

19

mit Jakobsmuschel

25

## PLATS

### **Knauer-Hendl**

Brust & Keule | Kohlrabi | feines Gemüse

42

### **Entrecôte**

Wilder Brokkoli | Shanghai Polenta | Sauce Demi Glace

45

### **Fisch des Tages**

Feines aus hiesigen und internationalen Gewässern

## DESSERTS

### **Crème brûlée**

Erdbeer-Sorbet | Weißes Schokoladen-Pulver

19

### **Tarte au Citron**

Vanilleeis | Himbeeren

16

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

Menüpreis 99,- p.P.

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