

ÜBERRASCHUNG

ENNSTALER GARNELE „PUR“

roh mariniert | Schalenessenz | Kapuzinerkresse-Öl

LAUWARMER KNOLLESELLERIE

Rübenschuppen | Wachtelei | fermentierter Staudensellerie

OFENERDÄPFEL VOM SEEBACHERHOF

Erdäpfelpüree & Erdäpfel sauer eingelegt | Erdäpfelbuttersauce

WILDFANG HECHT-RAVIOLI

Hechtkaviar | Brunnenkresse

VARIATION VOM SEESAIBLING

Süßwasserfisch-Bordelaise

CONFERTES FILET VOM SALZKAMMERGUT EDELWELS

Schwarzwurzeln | 1 g Perigord Trüffel
Aufpreis € 3,00 für 1 g Perigord Trüffel extra

RÜCKEN VOM AUSSEER KALB IN DER BÄRLAUCHKRUSTE

Artischocke | Kalbsjus

AUSSEERLAND LAMM IM KRÄUTERMANTEL

Confit von der Brust & rosa Rücken | Senfjus

ENNSTALER STEIRERKÄSE

Schnittlauch-Eis | Steirakas Sablé

SORBET & SÜPPCHEN VOM CHAMPAGNER

Rhabarberagout | Rhabarberchip

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

im Erdbeermantel | Erdbeersorbet

MENÜPREIS PRO PERSON INKLUSIVE ÜBERRASCHUNG

3-Gänge € 82 | 4-Gänge € 105 | 5-Gänge € 128 | 6-Gänge € 148

WEINBEGLEITUNG PRO PERSON UND 1/10 L PRO GANG (DESSERT 1/16 L)

3-Gänge € 29 | 4-Gänge € 37 | 5-Gänge € 46 | 6-Gänge € 55

BIERBEGLEITUNG PRO PERSON UND 1/8 L PRO GANG (BUCHBAR AB 2 PERSONEN)

3-Gänge € 9 | 4-Gänge € 12 | 5-Gänge € 15 | 6-Gänge € 18