

Gruß aus der Küche

MOSAIK VON DEN AUSSEERLAND FORELLEN € 27
Grüll Kaviar | Kräutерemulsion

AUSSEER „VITELLO TONNATO“ € 26
Kalbszunge | Ausseerland Saibling | Kapern

STEIRISCHE GEBIRGSGARNELE € 29
Kohlrabi | Krustentiersauce |
eingelegte Kirsche

SAUBOHNNEN & ERBSEN POT-AU-FEU € 29
confiertes Eigelb | Pumpernickel

Pro Gedeck werden € 12 pro Person verrechnet.

GLASierter SALZKAMMERGUT EDELWELS € 38
Maiscreme | wilder Brokkoli | Quinoa

SAIBLING & HEU PRO PERSON € 39
Erdäpfel-Mousseline |
Stangensellerie | Heusauce
für zwei Personen im Ganzen serviert

ROSA GEBRATENER RÜCKEN € 44
VOM GRUNDLSEER LAMM
geräucherter Aal | Dinkelragout | Blattspinat

GESCHMORTER KARFIOL € 29
Jungzwiebel-Confit | Brioche-Butterbrösel

ZITRUS-MILLE FEUILLE € 17
Honig-Eis | marinierte Amalfi-Zitronen

VALRHONA SCHOKOLADEN VARIATION € 17
Himbeeren | Haselnüsse

PIKANter CHEESECAKE € 18
Bergkäse | Marillen

3 Gänge € 79
inkl. Gedeck

4 Gänge € 96
inkl. Gedeck

5 Gänge € 111
inkl. Gedeck

Weinbegleitung
1/10 l pro Gang | Dessert 1/16 l

3 Gänge € 29
4 Gänge € 37
5 Gänge € 45

**Alkoholfreie
Getränkebegleitung**
1/8 l pro Gang

3 Gänge € 21
4 Gänge € 27
5 Gänge € 33



UNSER BESTES. FÜR SIE.
Infos zu unserer Philosophie