

GRUSS AUS DER KÜCHE

MOUSSE VOM GERÄUCHERTEN AUSSEERLAND SAIBLING
Brennnessel-Vinaigrette | Radieschen

GEDÄMPFTES KARPENTASCHERL
Edelfisch-Consommé

PERIGORD TRÜFFEL
Karfiol | Eigelb

REHRÜCKEN
Pfefferlack | steirische Gebirgsgarnele | Pastinakenrisotto | Kohlsprossen

MARONI-HASELNUSSTARTE
Gelee & Sorbet von der Zwetschke

MENÜPREIS PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK
3-Gänge € 79 | 4-Gänge € 96 | 5-Gänge € 111

WEINBEGLEITUNG OPTIONAL BUCHBAR UND INDIVIDUELL ABGESTIMMT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG OPTIONAL BUCHBAR UND INDIVIDUELL ABGESTIMMT



UNSER BESTES. FÜR SIE. INFOS ZU UNSERER PHILOSOPHIE

GRUSS AUS DER KÜCHE

MOSAİK VON DEN AUSSEERLAND FORELLEN
Grüll Kaviar | Kräutерemulsion

STEIRISCHE GEBIRGSGARNELE
eingelegter Sellerie | Krustentiersauce

ROTE RÜBEN RISOTTO
geräucherter Ausseerland Saibling | Krenschäum

CONFIERTER SALZKAMMERGUT EDELWELS
Klachsauce | Kürbiscrème | eingelegte Rüben

KARAMELL-PASSIONSFRUCHTKREATION
Schokoladenbrownie | Passionsfrucht-Granitée

MENÜPREIS PRO PERSON INKLUSIVE GEDECK
3-Gänge € 79 | 4-Gänge € 96 | 5-Gänge € 111

WEINBEGLEITUNG OPTIONAL BUCHBAR UND INDIVIDUELL ABGESTIMMT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG OPTIONAL BUCHBAR UND INDIVIDUELL ABGESTIMMT



UNSER BESTES. FÜR SIE. INFOS ZU UNSERER PHILOSOPHIE