

SPEISEN

17 bis 22 Uhr

Gartensalat

Blattsalate | frische Kräuter | Himbeervinaigrette

7

Whiskey Beef

Knuspriges Brisket | Berglinsen | Granny Smith | Kren

14

Bloody Mary

Paradeiser von der Gärtnerei Bach | Sellerie | Vodka

14

Ceviche von der Lachsforelle

Stachelbeere | Mais | Tropea Zwiebel | Rauchaioli

19

Blunzen Tortelloni

Apfel | Wasabi | Jus

15

—

Heuer Dog

Lammbratwurst | Ingwer-Senfsauce | Kürbischutney | Röstzwiebel

13

Ricotta Ravioli

Paradeisraritäten | Gartenkräuter | Parmigiano reggiano

17

Fleischbällchen vom Wild

marinierte Sobanudeln | Daikon | BBQ-Dip

16

Beef Tatare

Senfkaviar | Miso Dip | Radieschen | Brioche Toast

18

Jamaican Chicken Salad

Knuspriges Huhn | Spitzkraut | Paradeiser | BBQ-Ananas

15

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten.

SPEISEN

17 bis 22 Uhr

Rindsbackerl vom Hödl

Topinambur | Pilze | Uhdlertrauben

26

Glasierte Melanzani

Artischocken | Käferbohnen | Shi-Take | Terriyaki

22

Zweierlei vom Waller

Schwarzwurzeln | Wirsing | Ingwerfond | Szechuanöl

27

Sautierte Steinpilze

Mandeln | Polenta | Pfirsich | Brunnenkresse | Parmesan

25

Hokkaidokürbis

Safranrisotto | Ziegenfrischkäse | Feigen

21

Birne, Mohn & Buchweizen

Pochierte Birne | Buchweizenhalwa | Mohneis | Granola

14

Mandel Creme Brulee

Hollunderbeerensorbet | Shortbread

12

Tiramisu

Mirtillo | Heidelbeeren

12

Chefs Choice Menü

3 Gänge 45

4 Gänge 55

Olivenmix

mariniert im Heuer Style

5

Spicy Papadum

mit Kokos-Curry-Dip

5