

SPEISEN

17 bis 22 Uhr

Marinierte Rote Rübe

Selleriecreme | Grapefruit | Ingwer

7

Gebeizte Lachsforelle

Hollunderbeerenponzu | Buttermilch | Pumpernickel

9

Geflämmtter Schweinebauch

eingelegter Bärlauch | Feigen | Anchovis | Stangensellerie

8



Getrüffelte Sellerieschaumsuppe

Topinambur-Walnussmillefeuille

7

Wildconsommé

Hirschtortelloni | Sellerie | Dörripflaumen

11



Geflügelleber French Toast

Sanddorn | Orange | Schwarze Nuss

11

Beef Tatar

Wasabimayo | Zwiebelconfit | Dottercreme | Brioche Toast

13

Kürbisravioli

Salbeibutter | Maroni | Amaretti

12

Whiskey Beef

Knuspriges Brisket | Butternuss | Granny Smith | Single Malt

10



Chefs Choice Menü

3 Gänge 35

4 Gänge 45

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten.

SPEISEN

17 bis 22 Uhr

Rindsbackerl vom Hödl

Haselnusspolenta | Cime di Rapa | fermentierter Knoblauch
21

Pistazienrisotto

Gorgonzola | Tardivo di Treviso | Pistachio di Bronte
17

Seesaibling vom Gut Dornau

Buchenpilze | Topinambur | Rotkraut-Beurre Blanc
24

Glasierter Kräuterseitling

Fregola Sarda | Kürbis | Schwarzkohl | Perlzwiebel
18

Gansl Shoyu Ramen

rosagebratene Brust und geschmorte, gepresste Keule von der Bio-Weidegans
handgemachte Roggennudeln | mariniertes Rotkraut | Oolong Tee-Ei
26

—

Birne, Mohn & Buchweizen

Pochierte Birne | Buchweizenhalwa | Mohneis | Granola
9

Tonka Panna Cotta

Zwetschken | Pedro Ximenes | Ingwer-Zwetschkensorbet
7

—

Olivenmix

mariniert im Heuer Style
5

Spicy Papadum

mit Kokos-Curry-Dip
5

Sauerteigbrot

von der Bäckerei „Schwarzbrot“ | Paradeisbutter
5

Blattsalat

Himbeervinaigrette
4