



Adventmenü Deluxe

Rindstatar

flüssiger Lauch • Gänselebereis • Alpenkaviar

(Aufpreis Kaviar 5 g = 15,00€ pro Person)

+++

Hummerschaumsüppchen

eigene Einlage • Erbsencappelletti

+++

Wolfsbarschfilet

Grillgemüsekruste • Feldsalatsauce

+++

Gebratenes Ochsenfilet

grüne Pfefferrahmsauce • Schwarzwurzeln • geschmorte & gegrillte Aubergine

+++

Lauwarmer Ziegenkäse

Kräutersalat • Eis aus Olivenkraut

+++

Lebkuchen Brownie

Frischkäse • Mango • Hagebutteneis

4-Gang Menü € 93,00

5-Gang Menü € 108,00

6-Gang Menü € 121,00

Unser hochwertiges Biobrot & saisonaler Aufstrich 3,00 €



Adventmenü 1

Lachs Sashimi

gelbes Tomateneis • Creme aus eingelegten Melonen

+++

Getrübte Erdäpfelsuppe

Chorizo • Lauchstrudel

+++

Ravioli mit karamellisiertem Radicchio

gebratene Jakobsmuschel • Kokos-Zitronengrasfond

+++

Ossobuco vom Kalb

bei niedriger Temperatur gegart
Gremolata • weiße Polentacreme • Schwarzwurzelpesto

+++

Joghurtsorbet

Passionsfruchtschaum

+++

Orangen-Lebkuchen-Tiramisu

Glühweineis

Adventmenü 2

Zweierlei vom Alpensaibling

Buttermilch Dashi • Apfel-Knollensellerie Salat

+++

Karottencremesuppe

Ingwer • Gewürzlachs • Chiasamen • Mango

+++

Gefüllte Kartoffelpraline

geschmortes Hirschragout • Sellerie-Vanillepüree

+++

Weihnachtsente

Kumquats Kompott • Lebkuchen-Schupfnudeln • Glühweinblaukraut

+++

Apfelsorbet

Biokarottenschaum

+++

Weißes Schokoladenmousseröllchen

Punch Sauce • Vanillekipferl-Eis



3 Gänge € 58,- • 4 Gänge € 69,- • 5 Gänge € 78,- • 6 Gänge € 85,-

Unser hochwertiges Biobrot & saisonaler Aufstrich 3,00 €