

zzgl. Gedeck. <i>Hausbrot. Olivenöl. Aufstrich.</i>	5,8
---	-----

P I N S E N	320g
Rohschinken. Crème Fraîche. Pistazien. Fior di Latte. Glasierte Pfirsich.	18,0
Roastbeef. Feigen. Fior di Latte. Honig-Senf-Crème Fraîche.	18,0
Pulled Chicken. Tzatziki. Crème Fraîche. Roter Zwiebel. Feta.	15,0
Salami Pikante. Tomatensauce. Fior di Latte. Roter Zwiebel. Srirachamayo.	15,0
Räucherlachs. Fior di Latte. Kirschtomaten. Jungzwiebel. Limetten – Crème Fraîche.	17,0
Brokkoli. Limetten – Crème Fraîche. Ricotta. Fior di Latte. Mandeln.	15,0
Ricottacreme. Tomatensauce. Fior di Latte. Bunte Tomaten. Basilikummayo.	15,0
Tomatenhummus. Artischocken. Oliven. Melanzani. Zucchini. Paprika. „Greek White“. <i>vegan</i>	15,0
Glutenfreie Variante mit Aufpreis möglich	4,0

C H E F ' S C H O I C E M E N Ü	
5-Gang-Menü	78,0
Weinbegleitung	35,0

V O R S P E I S E N	
Beef Tatar vom Weiderind. Eidottercreme. Senfkaviar. Toast.	19,8
Melanzani. Nussbutter-Dashi. Tomate. Pfirsich.	15,8
Tataki vom Thunfisch. Gurken-Kimchi. Kohlrabi. Wasabi.	16,9
Rinderkraftsuppe. Ochsenschwanz-Tortelloni. Wurzelwerk. Liebstöckl.	8,5
Rucolasalat. Schmortomaten. Parmesan. Mit 3 Stk. Rottenmanner Alpengarnelen.	9,8 21,5

H A U P T S P E I S E N	
Gegrilltes Filet vom weißen Waller. Käferbohnencreme. Kernöl. Steirer Kren-Beurre Blanc.	28,5
Rottenmanner Alpengarnelen. Gnocchi. Frische Erbsen. Schmortomaten.	29,6
„Trüffel Schwein“. Dry Aged Karree. Pilze. Trüffel-Chimichurri. Buchweizen.	32,6
Rumpsteak von der Fleischerei Prenner. Zwiebelgewächse. Erdäpfelvielfalt.	36,4
Homemade Ravioli. Spinat. Eierschwammerl. Parmesanschaum. Pinienkerne.	23,8

D E S S E R T K Ä S E	
Weißer Schokolade. Kokos. Passionsfrucht. Mandeln.	9,8
Marille. Vanille. Yuzo.	9,8
Sorbetvariation.	8,0
Kleine Käsevariation. Tomatenchutney.	8,8

natürlich
pikant
süß