

zzgl. Gedeck. <i>Hausbrot. Olivenöl. Aufstrich.</i>	6,5
---	-----

PINSEN	320g
Rohschinken. Tomatensauce. Junglauch. Fior di Latte. Kernölmayo.	18,0
Roastbeef. Brie. Pilze. Getrüffelte Crème Fraîche.	19,0
Gyros Faschiertes. Tomatensauce. Rotkraut. Feta.	17,0
Salsiccia. Tomatensauce. Fior di Latte. Ricottacreme. Pistazien.	17,0
Thunfisch. Skyr. Fior di Latte. Roter Zwiebel. Rucola.	17,0
Butternusskürbis. Hokkaido-Creme. Fior di Latte. Wacholdermayo.	15,0
Burrata. Tomatensauce. Getrocknete Tomaten. Fior di Latte. Rucola.	17,0
Rote Rübe. Hummus. Kren. Rucola. „Greek White“. <i>vegan</i>	15,0
Glutenfreie Variante mit Aufpreis möglich	4,0

natürlich

pikant

süß

CHEF'S CHOICE MENÜ	
5-Gang-Menü	78,0
Weinbegleitung	39,0
Alkoholfreie Begleitung	32,0

VORSPEISEN	
Beef Tatar vom Weiderind. Eidottercreme. Senfkaviar. Toast.	19,8
Sellerie. Hefe. Fermentierter Knoblauch. Granny Smith. Haselnuss.	15,8
Saibling. Kürbis. Sanddorn. Kren. Dill.	16,9
Mais-Cremesuppe. Thaiaromen. Blini.	8,5
Rucolasalat. Schmortomaten. Parmesan. Mit 3 Stk. Rottenmanner Alpengarnelen.	9,8 21,5

HAUPTSPEISEN	
Zanderfilet im Wirsingmantel. Sushi Reis. Erdnüsse. Ponzu-Braune Butter-Espuma.	29,8
Rottenmanner Alpengarnelen. Schwarzwurzel. Birne. Stangensellerie-Beurre Blanc.	32,8
Geschmorte Lammschulter. Grammelknödel. Mariniertes Rotkraut. Kaltgerührte Preiselbeeren.	32,6
Rumpsteak von der Fleischerei Prenner. Geschmorter Sellerie. Zwetschken-Chutney. Sauce Bernaise.	36,4
Homemade Ravioli. Rote Rübe. Brombeere. „Cashel Blue Cheese“. Walnüsse.	23,8

DESSERT KÄSE	
Zartbitter Schokolade. Zwetschke. Malz. Sauerrahm. Birne. Walnuss. Verjus. Vanille.	12,8 9,8
Sorbetvariation.	8,9
Kleine Käsevariation. Tomatenchutney.	12,9