

ABENDMENÜ IM MÄRZ

Das Menü bieten wir gerne ab 2 Personen bis 20:30 Uhr an.

Vorspeise

Tatar und Sushi vom heimischen Saibling, Ingwer und Soja
Safran-Aioli, Sashimi und Maki vom Lachs

+++

Schaumsuppe von der Karotte mit Zitronengras, Kokos
Ingwer, gebackene Polenta Knöderln, Gewürzschaum

+++

Zwischengang

lauwarmer Seeteufel im Kokos-Curry-Schaum
Erbsenpüree, Teigtascherln, Vanille-Tomaten

+++

Hauptspeise

Dry aged Rinderrücken aus Bayern, mit geschmortem Backerl
Gnocchi, Karotte, Pak Choi

+++

Dessert

Mürbteig / Apfel / Marille / weiße Schokolade
dazu Halbgefrorenes aus Joghurt und Sauerrahm

oder

gemischter Käseteller mit Feigensenf

Menü komplett ohne Wein

€ 89,00 pro Person

Gerne bieten wir dazu eine harmonische Weinempfehlung an

€ 36,00 pro Person

Das Menü kann auch als Drei- oder Viergangmenü bestellt werden.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

DIE ERÖFFNUNG

Ein Dialog

Tatar und Sushi vom heimischen Saibling, Wasabi, Soja
Sashimi und Maki vom Lachs mit Ingwer
geflämmte Jakobsmuschel mit Limette, Apfelluft und Erbse
€ 21,00

„Wintersalat“

Rucola und Vogersalat mit Wurzelgemüse und Kürbiskernöl
knusprig gebackenes Bauernhuhn, Parmesanschaum
€ 12,80

Knackige Blattsalate

mit Feigensenf- oder Balsamico-Vinaigrette
Strauchtomaten und Gurken, frische Radieschen
€ 8,50

Ländlich

geschmortes Gemüse mit gebackenem Kalbsbries
Pata Negra Schinken, Lardo-Brot, Kräutercreme
€ 18,00

Rote Rübe mit Zitrone und Birnen

marinierte Rote Rüben mit Walnussdressing, Schnittlauch
gezupfter Ziegenfrischkäse, karamellisierte Äpfel
€ 16,00

Mediterran

geröstetes Tramezzini mit Olivenöl und Kräutern, Rucola
marinierter Oktopus mit Gemüse, Oliven und Tomatenschaum
€ 18,00

Kräftige Tafelspitzsuppe mit Sherry und Gemüsestreifen

Einlage nach Wahl: gebackene Grießknöderln oder Flädle
€ 8,00

Karottenschaumsuppe mit Zitronengras und Ingwer-Kokos

gebackene Polentaknöderln, Grünteeschaum
€ 10,00

KLASSISCH & MODERN

Tafelspitz vom Kalb in drei Gängen

Gang 1: Tafelspitzsülzle und mariniertes Gemüse-Salat

Gang 2: Tafelspitzsuppe mit klassischen Einlagen

Gang 3: Tafelspitz mit Kartoffeln, Kren, Spinat, Schnittlauchsauce

€ 45,00

nur Tafelspitz € 26,00

Wiener Schnitzerl oder Cordon Bleu vom Kalb

mit Blattsalat oder Schnittlauch-Kartoffeln

€ 26,00

Simmentaler Rinderfilet

rosa Filet vom Simmentaler Rind mit Parmesan-Kräuter-Kruste

Caponata-Gemüse, Kartoffel-Gnocchi, Romanesco, Erbsencreme

€ 38,00

Zweierlei vom Lamm: Stelze geschmort & Kotelett rosa gebraten

sautierte Kohlsprossen, Selleriepüree, Balsamico-Tomaten

hausgemachte Schupfnudeln

€ 29,00

Saiblingsfilet mit Ur-Karotte und Koriander

im Marktgemüse-Safran-Sud, Schnittlauch, Stampfkartoffeln

€ 29,00

Seeteufel mit knusprigen Jakobsmuscheln

Safran-Erbsen-Risotto, Kokos-Curry-Schaum, glasierter Romanesco

€ 31,00

“Suppli alla romana”

Tomaten-Risotto mit Mozzarella und Parmesan - knusprig gebacken

Tomatenragout mit Pesto, Rucola, Zitronenöl

€ 18,00

Tomatengnocchi mit Zitronenöl-Pesto

Tomatengnocchi mit mediterranem Gemüse, glacierte

Cocktailtomaten

Parmesanschaum, Burrata, grüner Spargel

€ 18,00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

ETWAS SÜSSES

„Verwalters Affogato Italiano“

zwei Kugeln Vanilleeis mit doppeltem Espresso
Kaffee-Likör
€ 8,00

Gebrannte Crema Catalana mit weißer Schokolade

ingelegte Zwergorangen, cremiges Eis, süßes Gebäck
€ 10,00

Aus dem Ofen

knusprige Apfeltarte, cremiges Eis
Vanille und Zitronen-Thymian
€ 12,00

Valrhona Schokoladen auf 2 Arten

als Kuchen und Mousse mit Apfel-Birnenragout
Orange und Espuma
€ 11,00

Aus der Region - Topfenvariation

Topfen-Joghurt-Eis, Topfenknöderl, Topfenmousse
und Creme brûlée, Schokoladen-Crumble
€ 10,00

Kleine Käsevariation

Hart- und Weichkäse mit Feigensenf
€ 14,00