



Köstlichkeiten aus unserer Küche

	Preise in €
Sauerrahmbutter	6
Mangalitza	7
Gemüse	5
Handgeschnittenes Rindertatar vom Pinzgauer Rind	
<i>mit Hopfengrün mariniert & Radieschenscheiben</i>	19
Gebeizter Saibling	
<i>mit eingelegtem Rhabarber, Bachkresse-Mayonnaise & Tomaten-Kamillensud</i>	19
Kalte Brennesselsuppe <i>mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse & Physalis</i>	10
Geschmorte Artischocken <i>mit Bergkäsespäne & marinierten Senfsalaten</i>	18
Gebratener weißer Spargel	
<i>mit Sauce Hollandaise, gehackten Haselnüssen & Rapsblüten</i>	23
Gebratener grüner Spargel	
<i>mariniert mit Cremespinat, gebeiztem & getrocknetem Dotter</i>	21
Mit Bärlauch-Ricotta gefüllte Teigtaschen	
<i>in Buttermilchsauce & Bärlauch</i>	21
Gebratene Perlhuhnbrust <i>mit malzglasierter Topinambur & Bärlauch</i>	28
Gereifter Käse	9
Heumilchgrießkoch <i>mit eingelegten Waldschwarzbeeren & Eis aus brauner Butter</i>	10
Milchreistartelette <i>mit Erdbeercreme & Rhabarbereis</i>	10
Genussmenü (4 Gang zum Teilen bis 19:30 bestellbar)	p.P. 62
Genussmenü (3 Gang zum Teilen)	p.P. 52

„Das Leben ist schöner, wenn man es teilt.“

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef Stefan Sigl und seinem Team verwöhnen.

Gedeck pro Person € 3,00

Laut Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in einigen der Gerichte die verordnungspflichtigen

ALLERGENE vorkommen. Für Fragen stehen Ihnen unsere geschulten Service-MitarbeiterInnen zur Verfügung.

Alle Preise inkl. aller Abgaben, Steuern und Bedienungsgeld. Mit * gekennzeichnete Produkte sind keine BIO-Produkte.