



## *Köstlichkeiten aus unserer Küche*

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