



Herbstmenüs

Menü I

5 Gänge: 65,00 €

Gebeiztes Hirschtatar mit Topinamburcreme,
Waldbeeren und Kartoffelbrot

○○○

Kürbiscremesuppe mit Amarettischaum und Kürbiskerncrumble

○○○

Gerstenrisotto mit Kalbsbries, Sauerrahm und Rosenkohlblättern

○○○

Alpenrindfilet mit Bergkräutern schonend gegart
mit Schalotten, Karottenpüree und Speckstampfkartoffeln

○○○

Apfelsorbet mit Joghurtespuma und Strauben

Menü II

4 Gänge: 45,00 €

3 Gänge: 36,00 €

Hausgeräuchertes Passerforellenfilet mit Rübensalat und Dillbrioche

○○○

Kürbisgnocchi mit Lauchcreme und Bergkäse

○○○

Kalbstaufelspitz mit würzigem Apfelmuss und "Gemüse-Kartoffel Garten"

○○○

Nussvariation mit süß-salzigem Erdnusseis

Menü III

5 Gänge: 57,00 €

4 Gänge: 45,00 €

Rindercarpaccio mit eingelegten Steinpilzen, Pecorino und Kale Salat

○○○

Kastaniencremesuppe mit Schweinepopcorn

○○○

Schüttelbrottagliatelle mit Wildhasenragout

○○○

Perlhuhnbrüstchen mit Kartoffel-Kürbisgröstl

○○○

Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Mango Eis

MENÜS NUR AUF VORBESTELLUNG