

WISSEN WOHER'S KOMMT

Dies ist für uns in allen Bereichen wesentlich.

Unabdingbar bei den kostbaren Lebensmitteln, die unsere Küche mit höchster Sorgfalt und Respekt verarbeitet. Die regionale Herkunft und die Berücksichtigung der Saisonen stehen dabei gleichermaßen im Mittelpunkt, wie die artgerechte Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche. So beziehen wir den Großteil der Zutaten aus unseren eigenen Landwirtschaften.



Fische aus der Fischerei Ausseerland



Wild aus dem Forst Authal



Seetaler Weidelamm



Wiesengelter Angusrind



Wiesengelter Freilandschwein



Authaler Almweiderind

Als „Hoch des Tages“ genießen Sie einzigartige Getränke basierend auf dem Heilwasser aus einer geheimnisvollen Quelle in Thalheim:
fruchtig-frische Limonaden, belebendes Heilwasser und einzigartige Biere.

VORSPEISEN

GEBEIZTES FILET VON DER AUSSEERLAND FORELLE € 27
Eingelegte Rübe · Zirben-Beurre Blanc

PILZ-MOUSSE € 24
Fermentierte Heidelbeeren · Zirben-Mayonnaise

TATAR VOM SIMMENTALER RIND € 25
Salzgurke · Senfkaviar

SUPPEN

SELLERIE-SUPPE € 14
Parmesan-Praline · Schwarzer Trüffel

WILD-ESSENZ € 14
Leber-Pofese · Preiselbeer

HAUPTSPEISEN

SOUS VIDE GEGARTES KALBSFILET & GESCHMORTE QUERRIPPE Kartoffel-Flan · Gegrillte Babykarotte	€ 45
ROLLGERSTENTASCHERL Whisky-Kürbis · Räucherfisch-Velouté	€ 30
ÖSTERREICHISCHES RINDERFILET Kartoffel-Flan · Sautierte Steinpilze	€ 48
BÖHMERWALD ZANDERFILET Wilder Brokkoli · Eingelegte Mirabellen	€ 43
BEUSCHEL VOM SEETALER WEIDELAMM Semmelknödel · Rohschinken	€ 32

DESSERT

CHEESECAKE-CREME Brombeer-Sud · Schwarzbrot-Eis	€ 19
CREME BRÛLÉE Eingelegte Zitrone · Birnen-Sorbet	€ 17

KÄSE

KÄSE VON MAÎTRE ANTONY	
3 Sorten	€ 10,5
5 Sorten	€ 17,5

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Service-Team.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.