

GENIESSERMENÜ

TRADITION & INNOVATION

AUFTAKT

Hausgeselchte Spezialitäten · hausgemachtes Bauernbrot
Aufstrich · gesalzene Butter · Amuse bouche



GEBEIZTER SAIBLING VOM GRUNDLSEE

Buttermilchsud · Gurke · Limette · Chioggia Rübe | € 22



STEINPILZCONSOMMÉ

Reh-Tortellini · Wurzelgemüse | € 12



WACHTEL & KIRSCH

gebratene Wachtelbrust · gebackene Wachtelkeule · zweierlei Pastinaken
eingelegter schwarzer Sommertrüffel | € 28



GEEISTES SCHAFSJOGHURT

Bergamotten-Gel | € 5



ROSA SCHLÖGEL VOM STROBLER REH

Williams Birne · zweierlei Karfiol · Pommes Dauphine | € 46



WEINBERGPFIRSICH

Butterbrioche · Holunder · Weiße Schokolade | € 15

SÜSSER ABSCHLUSS

MENÜ

5 Gänge | € 115

WEINEMPFEHLUNG

Eine feine Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Weinkarte.
Unser Sommelier empfiehlt Ihnen gerne den passenden Begleiter zu Ihrem Menü.