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

JAKOBSMUSCHEL € 28
Topinambur-Creme · Haselnuss-Crunch

MOUSSE VOM EISL BIO-SCHAFSKÄSE € 25
Schwarze Nüsse · Vogelbeeren

KALBSTATAR € 26
Salzsellerie · Apfel-Gel

SUPPEN

MARONI-SUPPE € 16
Geräucherte Entenleber · Winter-Trüffel

WILD-ESSENZ € 14
Leber-Pofese · Preiselbeer

Zu unseren Gerichten servieren wir frisches Brot und zweierlei Butter.

HAUPTSPEISEN

ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM AUTHALER HIRSCHKALB € 43
Kartoffel-Flan · Schwarzwurzel-Creme

KÜRBISTASCHERL € 32
Mariniertes Rotkraut · Glacierte Maronen

ÖSTERREICHISCHES RINDERFILET € 48
Pastinaken-Creme · Trüffel-Gratin

GEBRATENES AUSSEERLAND FORELLENFILET € 40
Glacierte Karotte · Orangen Beurre Blanc

RAGOUT VOM AUTHALER HIRSCHKALB € 39
Tagliolini · Grünkohl

DESSERT

BAUMKUCHEN € 19
Mandarinen-Sorbet · Zimt-Mousse

VALRHONA SCHOKOLADEN-MOUSSE € 19
Bratapfel · Glühwein-Sorbet

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.