

Fine Dining Monatsmenü

Da bist mein Leibgericht

Gruß vom Haus

amuse bouche

Crepirette Öztaler Bergforelle

Champagner Sauerkraut Speck

crepirette Otztal mountain trout champagne cabbage bacon
DOG

€ 14.90

Maroni Selleriesuppe

Kartoffelstroh

chestnut celery soup potato straw
LGO

€ 8.90

Hirschrückensteak heimisch sous vide

Quittenwildjus Rosenkohl Pinienknödel

saddle of venison steak local sous vide quince game jus
brussels sprouts pine dumplings
A H L O C G

€ 31.90

Geeister Schokoladen Brownie

gebackenes Vanilleeis

Iced chocolate brownie baked vanilla ice cream
H G A C

€ 8.90

3-Gang-Menü € 50.00 (ohne Suppe)

Fine Dining 4-Gang-Menü inkl. Aperitif € 60.00

Klassik oder Veggie auf Wunsch

regionales Brot kaltgepresstes Olivenöl hausgemachtes Kräuter Lavendelsalz inkludiert
glutenfreies Gebäck auf Wunsch Lesebrille auf Wunsch
Wir verwenden Dinkelmehl, braunen Zucker und Hildegard von Bingen Gewürze u.v.m.