

Vorspeisen von 17 € bis 30 €

Tatar vom Bio-Rinderfilet mit gebackener Trüffelkartoffel und Schwarzwurzelsalat

Gänsestopfleberterrine im Riesling-Apfelgelee mit Weinbergspfirsich-Chutney und Walnussbrioche und gebratene Stopfleber auf Apfel-Selleriepüree

Lasagne vom Hummer „asiatisch“ mit Purple-Curry-Schaumsauce

Fischgerichte von 36 € bis 40 €

Roulade vom Saibling mit Meerrettichsauce, Rote Bete und Rote Bete-Kartoffelpaunzen

Gebratener Zander mit Hummersauce und warmem Pulpcarpaccio jungem Blattspinat und Risotto mit Meeresfrüchten

Fleischgerichte von 37 € bis 40 €

Heimischer Rehrücken im Mohn-Palatschinkenmantel mit Preiselbeer-Pfeffersauce Kartoffel-Wirsingpüree und Wirsingstrudel

Lammrücken mit Chorizo-Pinienkernkruste und Filet im Focacciamantel mit Bohnenragout und Gemüse- Couscous

Käse und Desserts von 12 € bis 16 €

Tiroler Käseauswahl mit verschiedenen Saucen

Sauerrahmsoufflé mit marinierten Orangen und Limonen-Quarkeis

Törtchen von der Walnuss mit Birnen, Mascarpone-Eis und warmem Schaum von der Guanaja-Schokolade

Menü

Menü 4 - Gänge 79 €

Menü 5 - Gänge 89 €

Menü 6 - Gänge 99 €