

Kulinarium Menü

APERERO

BROT

Cashew-Cranberry | Trüffel-Ricotta | Kräuter | Olivenöl

STIERFILET-TATAR

Brioche | Wachtelei | Dijonsenf

SAFRAN & GARNELE

Schaum | Kräuter

TRÜFFEL RAVIOLI

BELUGALINSEN

Thaicurry | Basilikum

SAIBLING

Perlgraupe | Vermouth | Pastinake

LAMM

Rücken | Süßkartoffel | Portwein

WEISSE

SCHOKOLADE

"Souffle" | Himbeere | Sorbet

ODER

HEIMISCHER KÄSE

PETI FOUR

Kernöl | Schokolade



7 GANG € 109

Gedeck € 9,50

Wein / Alkoholfreie Begleitung € 70

kleine Beigleitung € 35

Chef Choise Menü Gansl

APERERO

BROT

Cashew-Cranberry | Trüffel-Ricotta | Kräuter | Olivenöl

MELANZANI
"BEEF TATAR ART"

Buchweizen | Kräuter | Kürbis

TOPINAMBUR -
HASELNUSSCHAUMSUPPE

Profesen | Kohlsprossen

DOLOMITEN GANS
IN 2 GÄNGE

*Rotkraut | Knödel | Maroni | Schwarzwurzel | Sauce
Maltaise*

SAUERRAHMSCHMARREN

Zwetschke

PETIT FOUR

Kernöl | Schokolade



4/5 GANG € 79

Gedeck € 9,50

Wein / Alkoholfreie Begleitung € 40

ab 2 Personen