

„WIRTSHAUSMENÜ“

SALZKAMMERGUT HIRSCH

pâté en croûte | schwarze nuss | gebrannte quitte | haselnuss



GERÄUCHERTE FORELLE

schaumsuppe | eidotterravioli | sellerie | apfel



HEIMISCHER STÖR

schwarzer trüffel | petersilie & wurzel | goldrüben | graupen



SIMMENTHALER RIND

backe geschmort & rosa bürgmeisterstück | rote rüben
| kartoffelmousseline | schwarzkohl



SCHOKOLADE

brombeere | crème brûlée | mandel



3 Gang Menü p.P 65€

4 Gang Menü p.P 85€

5 Gang Menü p.P 95€

gedeck 6€



„AURUM ABENDMENÜ“

AUFTAKT



JAKOBSMUSCHEL

apfel | staudensellerie | dashi | bergamotte



2erlei SALZAMMERGUTKALB

ragout | „wurzelgemüse“ | topinambur | sauerklee



HUMMER

limette | bouillabaisfond | aioli | eiszapfen



ADLERFISCH

champagnerkraut | auster | erdäpfelrisotto | meeresspargel



2erlei ENTE oder KOBEBEEF

fichte & kräuter | germknödel | pflaume | schwarzwurzel



ZITRONE

buddhas hand | „zitronendiamant“ | pistazie | baiser

SÜSSES ENDE

4 Gang Menü p.P 115€ (mit Kobe 145€)

5 Gang Menü p.P 135€ (mit Kobe 165€)

6 Gang Menü p.P 155€ (mit Kobe 185€)

gedeck € 9

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS DIESES
MENÜ NUR TISCHWEISE SERVIERT WIRD



VORSPEISEN

JAKOBSMUSCHEL

apfel | staudensellerie | dashi | bergamotte

€ 26

SALZKAMMERGUT HIRSCH

pâté en croûte | schwarze nuss | gebrannte quitte | haselnuss

€ 19

OX

beef tatare | eingelegte pilze | senfkaviar | sprossen

€ 24

FOIS GRAS GEBRATEN

erdäpfelpüree | portweinjus | sommergemüse

€ 29

- mit frischem perigordtrüffel

€ + 15

2erlei SALZAMMERGUTKALB

ragout | „wurzelgemüse“ | topinambur | sauerklee

€ 32

SUPPEN

TAFELSPITZCONSOMMÉ

wurzelgemüse | griesknödel od. fleischstrudel od. kaspressknödel

€ 9

GERÄUCHERTE FORELLE

schaumsuppe | eidotterravioli | sellerie | apfel

€ 14

FISCH & VEGTARISCH

GRAUPENRISOTTO

schwarzer trüffel | petersilie & wurzel | goldrüben | graupen

€ 28



HEIMISCHER STÖR

schwarzer trüffel | petersilie & wurzel | goldrüben | graupen € 36

ADLERFISCH

champagnerkraut | auster | erdäpfelrisotto | meeresspargel € 42

HUMMER

limette | bouillabaisfond | aioli | eiszapfen € 58

HAUPTSPEISEN FLEISCH

SIMMENTHALER RIND

backer'l geschmort & rosa bürgmeisterstück | rote rüben
| kartoffelmousseline | schwarzkohl € 39

WIENER SCHNITZEL

vom kalb | heurige erdäpfel | preiselbeere € 32

2erlei ENTE

fichte & kräuter | germknödel | pflaume | schwarzwurzel € 42

HEIMISCHES SIMMENTAL RIND & BLACK ANGUS RIND USA GOP PRIME BEEF

rinderfilet lady cut simmental	ca. 180g	€ 36	rumpsteak prime beef USA GOP ca. 300g	€ 45
rinderfilet extra simmental	ca. 230g	€ 42	rib eye prime beef USA GOP ca. 300g	€ 55
chateaubriand für 2 personen	ca. 500g	€110		

BEILAGEN

hausgemachte steak fries	€ 6
erdäpfel-nussbutterpüree & röstzwiebel	€ 7
portobello pilz rote rüben fetakäse	€ 7
gebratenes spitzkraut & lardo	€ 7
glacierte fisolen speckgrammeln	€ 7
gebratene pimentos de padron	€ 8
salatherzen ceasar dressing parmesan	€ 9
blattsalat	€ 6

SAUCEN WARM

portweinjus	€ 4
geräucherter paprikajus	€ 4
scharfe pfeffer-rahmsauce	€ 4

SAUCEN KALT

miso mayonnaise	€ 3
trüffelmayonnaise	€ 3

