

# „WIRTSCHAUSMENÜ“

SALZKAMMERGUT HIRSCH  
pâté en croûte | schwarze nuss | gebrannte quitté | haselnuss



GERÄUCHERTE FORELLE  
schaumsuppe | eidotterravioli | sellerie | apfel



HEIMISCHER STÖR  
schwarzer trüffel | petersilie & wurzel | goldrügen | 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 | bouillabaisefond | aioli | eiszapfen



### ADLERFISCH

champagnerkraut | auster | erdäpfelrisotto | meeresspargel



### 2erlei ENTE oder KOBE BEEF

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



GEDECK p.P	€ 6
------------	-----

## VORSPEISEN

JAKOBSMUSCHEL apfel   staudensellerie   dashi   bergamotte	€ 26
SALZKAMMERGUT HIRSCH pâté en croûte   schwarze nuss   gebrannte quitten   haselnuss	€ 19
OX beef tatare   eingelegte pilze   senfkaviar   sprossen	€ 24
FOIS GRAS GEBRATEN erdäpfelpüree   portweinjus   sommergemüse	€ 29
- mit frischem perigordtrüffel	€ + 15
Zerlei SALZAMMERGUTKALB ragout   „wurzelgemüse“   topinambur   sauerklee	€ 32

## SUPPEN

TAFELSPITZCONSOMMÉ wurzelgemüse   grießknödel od. fleischstrudel od. kaspressknödel	€ 9
GERÄUCHERTE FORELLE schaumsuppe   eidotteravioli   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   bouillabaisefond   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
chateubriand 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 pimientos de padron	€ 8
salatherzen  ceasar dressing  parmesan	€ 9
blattsalat	€ 6

### SAUCEN WARM

portweinjus	€ 4
geräucherter paprikajus	€ 4
scharfe pfeffer-rahmsauce	€ 4
<u>SAUCEN KALT</u>	
miso mayonnaise	€ 3
trüffelmayonnaise	€ 3

