

Vorspeisen Alpine Kulinarik

Tartare vom Saibling

aus der Fischzucht Kehlbach | Gurke | Buttermilch | Kaviar 15

Eierschwammerlravioli

Gelber Muskatellerschaum | Saubohnen | Junglauch 15

Suppen Alpine Kulinarik

Wildconsomme

konfiertes Wild | Wurzelgemüse | Blätterteig 9

Eierschwammerlschaumsuppe

eigene Einlage | Haselnuss | Lauch 9

Zwischengericht Alpine Kulinarik

Rosa Lammrücken

Steinpilze | Urkarotte | Chicoree 15

Preise verstehen sich in Euro



Hauptgerichte Alpine Kulinarik

Rosa Hirschrückensteak

Morcheln | Risoni | Spitzkraut | Portweifeigen 32

Spezialzucht von der Forelle

aus der Fischzucht Kehlbach | Nidei | Fenchel | Tomate 29

Hausgemachte Gnocchi

Steinpilze | Petersilienwurzel | Spinat | Walnuss | Heuasche 22

Dessert Alpine Kulinarik

Moosbeernock´n

Frozen Joghurtsorbet | Honig Milchschaum 11

3 Gang Menü Alpine Kulinarik 49

4 Gang Menü Alpine Kulinarik 59

5 Gang Menü Alpine Kulinarik 69

Preise verstehen sich in Euro