

THE CHEFS CHOICE

Comtésuppe

Zwiebeln | 11.00 €

48 h Shortrip

Granny Smith | Sommertrüffel | 35.00 €

hausgemachte Pralinen

per Stück 2.50 €

frischer Sommertrüffel

per Gramm 5.90 €

VORSPEISEN | SUPPEN

Beef Tatare

ingelegtes Gemüse | 16,00 €

Burrata

Mosto Oro | Kalamata Olive | 13,00 €

Salat Bowl

Goji Beeren 9,00 €

Klare Rindsuppe

Wurzelgemüse | Frittaten | 6.00 €

Tagessuppe

5,00 €

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone
23,00 €

Leoganger Lachsforellenfilet

Sellerie | Parmesan Kartoffel
22,00 €

Tagliatelle

Sommertrüffel | Junglauch
15,00 €

STEAKS VOM PINZGAUER RIND

Gentleman Cut

ca 220 g | 38.00 €

Ladies Cut

ca 150 g | 32.00 €

Flanksteak Sous Viede

28.00 €

als Beilage servieren wir

Marktgemüse |

Home fries | Chimichuri

DESSERTS | KÄSE

Affogato

Espresso | Vanilleeis
5,00 €

Cheesecake

Waldbeeren | Granatpfel
9,00 €

Sorbetvariation

8,00 €

Pinzgauer Käsevariation

Chutney
14,00 €

FINE DINE

Fine Dine Menu können Sie von Dienstag bis

Samstag genießen,

Wir bitten beim Menu um

Vorreservierung von einem Tag.

Brandada

Bacalao | Beurre Blanc
13.00 €

Consommé vom Hiramasa

Apfel | Aprikose
9.00 €

Lamm

Minze | Erbse
15.00 €

Hiramasa

Safran | Kapern | Blutampfer
28.00 €

Valrhona Ivoire

Waldheidelbeere | Macadamia
11.00 €

Als Menu

3 Gang 55.00 €

5 Gang 85.00 €

inkl Gedeck | Amouse | Pre Dessert

Allergene | QR Code

