

Vorspeisen

Karottensuppe

Kartoffel-Blini / Bärlauch-Landfrischkäse

Baby Karotten / Schnittlauch-Öl

13,00

Kartoffel-Blunzen-Pflanzerl

Sauerrahm-Gurken-Salat / Gebeizte Bachforelle

Forellen Kaviar / Apfel-Gurken-Schaum

16,50

Blattsalat

Rhabarber-Dressing / Gebratener Grüner Spargel / Sesam

14,00

Carpaccio vom Tiroler Almrind

Ruccola-Parmesan-Creme / Senf-Espuma / Eingelegte Artischocke

Buchweizen-Knusper / Erbsenschoten

18,00

Hauptspeisen

Confierte Bachforelle

Fenchel / Morcheln / Kürbis-Gnocchi / Kerbel

30,00

Rosa gebratene Entenbrust

Duxelles-Fagottini / Weißwein-Früherkraut / Erbsen

28,00

Gams Rücken im Trebernbrod Mantel

Preiselbeer-Germknödel / Rotkraut-Salat / Karfiolpüree

Portwein-Verjus-Sauce

34,00

BBQ-Karfiol-Wings

Petersilien-Perl-Couscous / Rote Beete Jus

Papadam-Chips / Geflammte Ananas

26,00

Dessert

Umgebautes Snickers
Karamell / Erdnuss / Schokolade
14,00

Sesam Sesam Sesam
Sesam Brownie / Sesam Creme / Sesam Krokant
Rhabarber-Eis / Rhabarber
13,00

Pastei de Nata
Portugisisches Blätterteig-Vanille-Törtchen
Mango-Sorbet / Hoshigaki / Honig-Limetten-Schaum
12,00

Bauernkäse von der Biokäserei Walchsee
Brezen Espuma / Rettich
12,00

Wir verrechnen 3 Euro für Gedeck



Taproom-3-Gang-Menü

Karottensuppe
Kartoffel-Blini / Bärlauch-Landfrischkäse
Baby Karotten / Schnittlauch-Öl

Mangalitza Schweinefilet
Gigi's Bauchspeck / Zweierlei Spargel
Bärlauch-Buchweizen-Couscous / Letscho-Jus

Pastei de Nata
Portugisisches Blätterteig-Vanille-Törtchen
Mango-Sorbet / Hoshigaki / Honig-Limetten-Schaum

48,00

mit Bierbegleitung 57,00

Taproom-5-Gang-Menü

Kulinarische Rundreise durch unsere Speisekarte
gibt's Mittags bis 13.:00 Uhr und Abends bis 20:00 Uhr.

80,00

mit Bierbegleitung 95,00