

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

Kaninchenrücken
Rüben Gemüse / Brätlinge / Bärlauch Beurre Blanc
32,00

Ausgelöste Rippchen vom heimischen Milchlamm
Geräuchertes Selleriepüree / Alles rund um die Bohne
Gelber Löwenzahn / Koriander
34,00

Zweimal Bayrischer Spargel
Gebackener Weißer Spargel / Gebratener Grüner Spargel
Stunden Ei / Bachkresse
Thaibasilikum-Sauce / Fermentierte Heidelbeeren
29,00

Dessert

Umgebautes Snickers
Karamell / Erdnuss / Schokolade / Salz-Karamell-Eis
14,00

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

Caroline's Karottenkuchen
Joghurt aus der Biokäserei Walchsee { Eis / Espuma }
Petersilien-Curry / Karotten-Gelee
13,00

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

Sesam Sesam Sesam
Sesam Brownie / Sesam Creme / Sesam Krokant
Rhabarber-Eis / Rhabarber

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